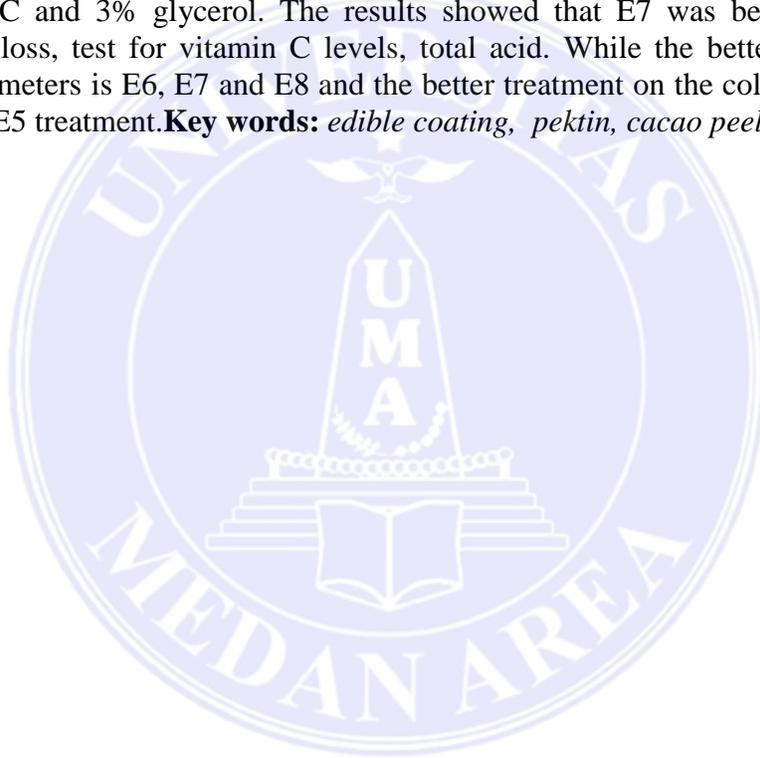


ABSTRACT

Mulyadi (148210066). "Application of Edible Coating from Cocoa Skin Pectin by Addition of Various Concentrations of Carboxy Methyl Cellulose (CMC) and Glycerol to Maintain Quality of Tomatoes During Storage", Thesis under the guidance of Mrs. Dr. Ir. Siti Mardiana, M.Sc as the supervisor and Mrs. Ir. Ellen Lumisar Panggabean, MP as a supervisor. This study aims to determine the effect of edible coatings from cocoa skin pectin with the addition of various concentrations of Carboxy Methyl Cellulose (CMC) and glycerol to maintain the quality of tomatoes during storage. This study used a Non-Factorial Complete Randomized Design with 3 replications. The treatments used were E0: No treatment (control), E1: 3 gr pectin, E2: 3 gr pectin and 1.5% CMC, E3: 3 gr pectin and 3% CMC, E4: 3 gr pectin and 4.5% CMC, E5: 3 gr pectin and 1% glycerol, E6: 3 gr pectin and 2% glycerol, E7: 3 gr pectin and 3% glycerol, E8: 3 gr pectin, 1.5% CMC and 1% glycerol, E9: 3 gr pectin, 3% CMC and 2% glycerol, E10: 3 gr pectin, 4.5% CMC and 3% glycerol. The results showed that E7 was better for parameters including weight loss, test for vitamin C levels, total acid. While the better treatment on the hardness test parameters is E6, E7 and E8 and the better treatment on the color organoleptic test parameters is the E5 treatment. **Key words:** *edible coating, pectin, cacao peel, tomato.*



摘要

Mulyadi (148210066)。“可食用涂料应用果胶皮革可可加入各种浓度的羧甲基纤维素 (CMC) 和甘油，以保持番茄果实贮藏期间的品质”，该论文在 Mrs.博士 颖。 Siti Mardiana, M.Sc 担任首席监事和 Ir。 Ellen Lumisar Pangabean, 国会议员，监督员。本研究旨在通过添加各种浓度的羧甲基纤维素 (CMC) 和甘油来确定可可壳果胶可食用涂层的效果，以在储存期间保持番茄果实的品质。本研究采用非因子完全随机设计，重复三次。使用的处理是 E0：不处理 (对照)，E1：3 克果胶，E2：3 克果胶和 1.5%CMC，E3：3 克果胶和 3%CMC，E4：3 克果胶和 4.5% CMC，E5：3 克果胶和 1%甘油，E6：3 克果胶和 2%甘油，E7：3 克果胶和 3%甘油，E8：3 克果胶，1.5% CMC 和 1%甘油，E9：3 克果胶，3%CMC 和 2%甘油，E10：3 克果胶，4.5%CMC 和 3%甘油。结果表明，E7 更适合减肥，检测维生素 C 含量，总酸等参数。虽然对硬度测试参数的更好处理是 E6，E7 和 E8，并且更好的处理测试参数是彩色有机 E5 处理。维生素 C 含量测试，总酸。虽然对硬度测试参数的更好处理是 E6，E7 和 E8，并且更好的处理测试参数是彩色有机 E5 处理。维生素 C 含量测试，总酸。虽然对硬度测试参数的更好处理是 E6，E7 和 E8，并且更好的处理测试参数是彩色有机 E5 处理。

关键词：食用涂料，果胶，可可皮，西红柿

保存中のトマトの品質を維持するためのグリセロールや様々な濃度のカルボキシメチルセルロース(Cmc) を添加するココアスキンペクチンの食用コーティング用途

要旨

Mulyadi (148210066). 保存中のトマトの品質を維持するためのグリセロールや様々な濃度のカルボキシメチルセルロース(Cmc) を添加するココアスキンペクチンの食用コーティング用途, 監督 : Dr. Ir. Siti Mardiana, M.Si、および Ir. Ellen Lumisar Panggabean, MP.

本研究は、保存中のトマトの品質を維持するために、様々な濃度のカルボキシメチルセルロース (CMC) やグリセロールを添加し、ココアスキンペクチンの食用コーティングの効果を判断することを目的としている。3 つの複製を使用した非要因完全完全ランダム化設計を使用した。使用した処理は、E0 : 処理なし (コントロール)、E1 : 3 gr ペクチン、E2 : 3 gr ペクチンおよび 1.5%CMC、E3 : 3 gr ペクチンおよび 3%CMC、E4 : 3 gr ペクチンおよび 4.5% CMC、E5 : 3 gr ペクチンおよび 1%グリセロール、E6 : 3 gr ペクチンおよび 2%グリセロール、E7 : 3 gr ペクチンおよび 3%グリセロール、E8 : 3 gr ペクチン、1.5%CMC および 1%グリセロール、E9 : 3 gr ペクチン、3%CMC、2%グリセロール、E10 : 3 gr ペクチン、4.5% CMC、3%グリセロールである。結果は、E7 が減量、ビタミン C レベルのテスト、総酸などのパラメータに優れていることを示した。硬さ試験パラメータのより良い処理は E6、E7、E8 であり、色感覚器官試験パラメータのより良い処理は E5 処理である。

キーワード : 食用コーティング、ペクチン、カカオ皮、トマト

