

INTISARI

Penyakit antraknosa yang disebabkan oleh jamur *Colletotrichum gloesporioides* merupakan salah satu penyakit penting cabai (*Capsicum* spp.) pada fase pascapanen. Alternatif teknologi penanganan pascapanen yang mulai dikembangkan adalah penerapan teknik *edible coating*, terutama menggunakan kitosan. Kitosan berasal dari bahan alami yang memiliki sifat sebagai bahan pengawet yang digunakan sebagai alternatif untuk pelapis buah cabai. Penelitian ini bertujuan untuk melihat keefektifan kitosan sebagai bahan pelapis buah cabai untuk mengendalikan penyakit antraknosa. Penelitian ini menggunakan 3 jenis cabai yaitu cabai merah keriting, cabai merah besar dan cabai rawit dengan cara pelapisan dicelupkan dan inokulasi. Terdapat 6 perlakuan dalam penelitian ini yaitu kontrol negatif, kontrol positif, kitosan 1,0%, kitosan 2,0%, kitosan 3,0% dan fungisida (*Antracol*). Pelapisan buah cabai besar dengan kitosan 3,0% dan buah cabai keriting dengan kitosan 2,0% mampu menekan intensitas penyakit antraknosa pada pengamatan hari ke-9, tetapi tidak dapat mempertahankan susut bobot pada pengamatan hari ke-15 dan kadar gula pada pengamatan hari ke-11; sedangkan kadar vitamin C pada pengamatan hari ke-12 cenderung stabil. Hasil uji organovisual pada pengamatan hari ke-9 menunjukkan pelapisan buah cabai merah besar perlakuan kitosan 3,0% tingkat kesukaan panelis dengan skor 4, pelapisan buah cabai merah keriting perlakuan kitosan 1,0% tingkat kesukaan panelis dengan skor 4, dan pelapisan buah cabai rawit dengan kitosan 2,0% tingkat kesukaan panelis dengan skor 3.

Kata kunci : *Colletotrichum gloesporioides*, kitosan, pelapisan buah cabai

ABSTRACT

Anthrachnose disease caused by *Colletotrichum gloesporioides* is one of the important disease on chili (*Capsicum* sp.) at postharvest stage. An alternative developed technology for postharvest handling is the implementation of edible coating technique, particularly using chitosan. Chitosan comes from natural ingredients which have properties as preservatives used for chili fruit coatings. The objective of this study was to find out the effectiveness of chitosan as a coating material for chili to control anthracnose. This study used 3 types of chili namely curly red chili, large red chili and cayenne pepper. There were 6 treatments in this study namely negative control, positive control, 1.0% chitosan, 2.0% chitosan, 3.0% chitosan and fungicide (*Antracol*). Coatings of large chili fruit with 3.0% chitosan and curly red chili fruit with 2.0% were effective for suppressing anthracnose intensity on 9th day observation, but unable to maintain weight loss at 15th day observation and sugar content at the 11th day observation; while vitamin C content at the 12th day observation tended to be stable. The results of organovisual test on the 9th day observation showed that the coating of large red chili fruit with 3.0% chitosan treatment was preferred by the panelist, namely 4, while coating of curly red chili fruit with 1.0% chitosan was preferred by the panelists, i.e. 4 and, coating of cayenne pepper using 2.0% chitosan was preferred by panelists, with the average score of 3.

Keywords: *Colletotrichum gloesporioides*, chitosan, coating of chili fruit