

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kombinasi perlakuan faktor konsentrasi karagenan dan faktor konsentrasi gliserol dalam pembuatan *edible coating* dapat menekan perubahan susut bobot, tingkat kekerasan buah, dan dapat mempertahankan kandungan total asam pada buah jambu kristal selama 18 hari penyimpanan.
2. Berdasarkan analisis sidik ragam ($\alpha=0,05$) diketahui bahwa kombinasi perlakuan faktor konsentrasi karagenan dan faktor konsentrasi gliserol berpengaruh nyata terhadap parameter susut bobot, kekerasan dan total asam selama penyimpanan jambu kristal.
3. Kombinasi perlakuan konsentrasi karagenan 3% dan konsentrasi gliserol 2% (K₅G₂) merupakan perlakuan yang terbaik pada penelitian ini dengan nilai susut bobot buah 37,08%, total asam buah 0,31% dan tingkat kekerasan buah 1,24 N selama 18 hari penyimpanan.

5.2. Saran

Perlu adanya penelitian lanjutan untuk penggunaan suhu dan teknik pelapisan yang sesuai dengan karakteristik produk yang akan disimpan serta dikombinasikan dengan penyimpanan suhu dingin. Hal ini dimaksudkan untuk memperoleh hasil yang lebih baik pada penyimpanan buah dengan pelapisan *edible coating*.