

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. *Edible coating* ekstrak daun randudengan kombinasi faktor konsentrasi gliserol dan faktor suhu pencelupan berpengaruh nyata terhadap total padatan terlarut, susut bobot, kekerasan, kadar air dan pH buah tomat selama penyimpanan.
2. *Edible coating* ekstrak daun randu dengan kombinasi faktor konsentrasi gliserol dan faktor suhu pencelupan tidak berpengaruh secara nyata pada kandungan vitamin C dan TPT, namun secara rata-rata pada perlakuan lebih kecil penurunannya jika dibandingkan dengan kontrol.
3. Dari hasil penelitian perlakuan G2T3 merupakan perlakuan terbaik dari semua perlakuan, karena dapat mempertahankan kondisi buah dengan baik selama penyimpanan.

## 5.2 Saran

Perlu adanya penelitian *edible coating* dengan kombinasi suhu dingin atau pada komoditas lain untuk dapat dikembangkan lebih lanjut dan perlu adanya uji viskositas untuk mengetahui tingkat kekentalan larutan *edible coating* serta perlu pengembangan mengenai lama pencelupan