

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh lama perendaman menggunakan pati biji alpukat dan ekstrak lidah buaya terhadap keawetan buah strawberry dapat disimpulkan bahwa :

1. Ada pengaruh lama perendaman terhadap masa simpan buah strawberry dengan $P = 0,000$.
2. Ada pengaruh lama perendaman terhadap uji organoleptik parameter perubahan fisik warna buah strawberry.
3. Waktu lama perendaman yang efektif yaitu selama 15 menit yang dapat mempengaruhi ketahanan buah strawberry.

B. Saran

1. Bagi Masyarakat
 - a. Petani/pemilik kebun dapat menggunakan informasi tersebut untuk mengatur masa penyimpanan makanan dalam buah stroberi.
 - b. Petugas Sanitasi Puskesmas dapat menggunakan informasi tersebut sebagai bahan edukasi bagi industri mikro dalam mengatur masa penyimpanan bahan pangan pada buah stroberi.
2. Bagi Peneliti dan Peneliti Lain
 - a. Melakukan penelitian lebih lanjut dengan metode *edible coating* lainnya.

- b. Melakukan penelitian serupa mengenai variasi *edible coating* dengan menggunakan bahan alami lainnya sebagai bahan pengawet suatu produk.