

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh variasi *edible coating* lidah buaya dan filtrat lengkuas sebagai pengawet cabai merah dapat disimpulkan bahwa :

1. Ada pengaruh variasi *edible coating* lidah buaya (*Aloe vera*) dengan filtrat lengkuas (*Alpinia galanga*) terhadap masa simpan dengan nilai sig = 0,000. *Edible coating* lidah buaya dan filtrat lengkuas mampu memperpanjang masa simpan cabai merah hingga hari ke-10. Hal ini disebabkan karena semakin besar penambahan konsentrasi filtrat lengkuas maka semakin lama masa simpan cabai merah.
2. Ada pengaruh variasi *edible coating* lidah buaya 100% dengan filtrat lengkuas 0%, lidah buaya 99% dengan filtrat lengkuas 1%, lidah buaya 97% dengan filtrat lengkuas 3%, lidah buaya 95% dengan filtrat lengkuas 5% terhadap susut bobot pada cabai merah (*Capsicum annum L.*). Hal ini disebabkan karena *edible coating* lidah buaya sangat membantu mengurangi peningkatan susut bobot yang diakibatkan oleh proses respirasi dan transpirasi pada cabai merah.
3. Ada pengaruh variasi *edible coating* lidah buaya 100% dengan filtrat lengkuas 0%, lidah buaya 99% dengan filtrat lengkuas 1%, lidah buaya 97% dengan filtrat lengkuas 3%, lidah buaya 95% dengan filtrat lengkuas 5% terhadap uji organoleptik parameter perubahan fisik pada hari ke-3 dan

hari ke-9 terhadap parameter warna, ada pengaruh pada hari ke-3 dan ke-9 terhadap parameter aroma, dan ada pengaruh pada hari ke-6 dan hari ke-9 terhadap parameter tekstur pada cabai merah (*Capsicum annum L.*).

4. Ada pengaruh variasi *edible coating* lidah buaya 100% dengan filtrat lengkuas 0%, lidah buaya 99% dengan filtrat lengkuas 1%, lidah buaya 97% dengan filtrat lengkuas 3%, lidah buaya 95% dengan filtrat lengkuas 5% terhadap uji organoleptik parameter tingkat kesukaan pada hari ke-3 dan hari ke-9 terhadap parameter warna, ada pengaruh pada hari ke-3 hingga hari ke-9 terhadap parameter aroma, dan ada pengaruh pada hari ke-9 terhadap parameter tekstur pada cabai merah (*Capsicum annum L.*).
5. Variasi yang paling efektif dari *edible coating* lidah buaya (*Aloe vera*) dengan filtrat lengkuas (*Alpinia galanga*) terhadap masa simpan dan uji organoleptik pada cabai merah (*Capsicum annum L.*) adalah *edible coating* lidah buaya 95% dan filtrat lengkuas 5%.

B. Saran

1. Bagi Masyarakat

Masyarakat dapat menggunakan *edible coating* lidah buaya dan filtrat lengkuas sebagai bahan pengawet cabai merah.
2. Bagi Peneliti dan Peneliti Lain
 - a. Melakukan penelitian lebih lanjut dengan perbedaan lama waktu pencelupan pada *edible coating* lidah buaya dan filtrat lengkuas.

- b. Melakukan penelitian lebih lanjut dengan metode *edible coating* lainnya.
- c. Melakukan penelitian lebih lanjut dengan menambahkan konsentrasi *edible coating* lidah buaya dan filtrat lengkuas untuk mengawetkan berbagai olahan makanan.
- d. Melakukan penelitian serupa mengenai variasi *edible coating* dengan menggunakan bahan alami lainnya sebagai bahan pengawet suatu produk, seperti bawang putih, jahe, kunyit, dan lain-lain.

