

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Konsentrasi 5 ml pati kulit singkong dan 30 gr gel lidah buaya dapat memperpanjang masa simpan tomat hingga hari ke-15 dan diprediksi menggunakan persamaan linear layak dikonsumsi hingga hari ke-39, dengan pengaruh signifikan dibandingkan kelompok kontrol $p < 0,05$.
2. Konsentrasi 10 ml pati kulit singkong dan 30 gr gel lidah buaya dapat memperpanjang masa simpan tomat hingga hari ke-15 dan diprediksi menggunakan persamaan linear layak dikonsumsi hingga hari ke-24, dengan pengaruh signifikan dibandingkan kelompok kontrol $p < 0,05$.
3. Konsentrasi 15 ml pati kulit singkong dan 30 gr gel lidah buaya dapat memperpanjang masa simpan tomat hingga hari ke-15, dengan pengaruh signifikan dibandingkan kelompok kontrol $p < 0,05$.
4. Konsentrasi 20 ml pati kulit singkong dan 30 gr gel lidah buaya hanya mampu mempertahankan masa simpan hingga hari ke-12, dengan pengaruh signifikan dibandingkan kelompok kontrol $p < 0,05$.
5. Konsentrasi 25 ml pati kulit singkong dan 30 gr gel lidah buaya justru memperpendek masa simpan buah tomat, menunjukkan bahwa penggunaan pati yang terlalu tinggi dapat mengganggu perlindungan alami tomat.

6. Konsentrasi paling efektif dalam memperpanjang masa simpan dan menjaga kualitas fisik tomat adalah 5 ml pati kulit singkong dan 30 gr gel lidah buaya.

B. Saran

1. Bagi Masyarakat
 - a. Pemilik industry/usaha pertanian buah dapat memanfaatkan informasi tersebut untuk mengatur masa penyimpanan produk pangan pada buah tomat.
 - b. Petugas Sanitasi Puskesmas dapat memanfaatkan informasi tersebut sebagai materi penyuluhan kepada industry mikro dalam mengatur masa penyimpanan produk pangan pada buah tomat.
2. Bagi Peneliti dan Peneliti Lain
 - a. Melakukan penelitian serupa mengenai variasi *edible coating* dengan menggunakan bahan alami lainnya sebagai bahan pengawet suatu produk.
 - b. Membandingkan formulasi *edible coating* berbasis pati kulit singkong dan lidah buaya dengan *edible coating* berbasis bahan lain seperti kitosan, agar-agar, atau pektin.
 - c. Melakukan pengukuran susut bobot pada buah tomat untuk menggambarkan dinamika perubahan bobot secara menyeluruh.