

BAB V

KESIMPULAN & SARAN

A. Kesimpulan

1. Pelapisan *edible coating* berbahan dasar lidah buaya dan ekstrak serai dapat memengaruhi masa simpan nasi yang dibungkus dengan daun pisang maupun daun jati.
2. Hasil uji Friedman menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan antar semua perlakuan dengan nilai $p = 0,005$, yang menunjukkan bahwa jenis daun pembungkus dan keberadaan *edible coating* memengaruhi masa simpan nasi.
3. Daun pisang yang dilapisi *edible coating* meningkatkan masa simpan nasi sebesar 2,2 jam dibandingkan tanpa pelapisan. Hasil Uji Wilcoxon diperoleh nilai $p = 0,138$ yang lebih besar dari taraf signifikansi $> 0,05$ sehingga perbedaan tersebut tidak signifikan secara statistik.
4. Daun jati yang dilapisi *edible coating* menunjukkan peningkatan masa simpan sebesar 3,2 jam dibandingkan tanpa pelapisan. Hasil Uji Wilcoxon diperoleh nilai $p = 0,039$ yang lebih kecil dari taraf signifikansi $< 0,05$ sehingga perbedaan tersebut dinyatakan signifikan secara statistik.
5. Perlakuan paling efektif dalam memperpanjang masa simpan nasi adalah daun jati yang dilapisi *edible coating* karena karakteristik fisik dan senyawa bioaktif pada daun jati lebih mendukung efektivitas *edible coating* sehingga dapat menjadi alternatif kemasan alami yang aman, efektif, dan ramah lingkungan.

B. Saran

1. Perlu dilakukan uji mikrobiologi untuk mengetahui jenis dan jumlah mikroorganisme yang memengaruhi masa simpan nasi pada masing-masing perlakuan.
2. Penggunaan bahan pembungkus alami seperti daun dan *edible coating* perlu dipertimbangkan sebagai solusi ramah lingkungan pengganti kemasan plastik sekali pakai.
3. Disarankan untuk mengembangkan *edible coating* dengan variasi bahan atau konsentrasi agar efektivitasnya dalam memperpanjang masa simpan dapat ditingkatkan.