

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. *Edible coating* berbahan jeruk nipis dan kolang-kaling mempengaruhi sifat fisik buah pisang ambon potong yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa.
2. Ada pengaruh yang signifikan ( $p < 0,05$ ) dari *edible coating* berbahan jeruk nipis dan kolang-kaling pada parameter warna.
3. *Edible coating* berbahan jeruk nipis dan kolang-kaling meningkatkan kadar vitamin C buah pisang ambon. Perlakuan B (20% jeruk nipis: 15% kolang-kaling) menunjukkan kadar vitamin C yang paling tinggi.
4. *Edible coating* berbahan jeruk nipis dan kolang-kaling mempengaruhi masa simpan buah pisang ambon. Perlakuan B (20% jeruk nipis : 15% kolang-kaling) mampu mempertahankan masa simpan buah pisang ambon selama 12 jam.

#### B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka saran yang dapat diberikan yaitu :

1. Berdasarkan hasil uji sifat fisik, sifat organoleptik, kadar vitamin C dan masa simpan perlakuan B (20% jeruk nipis : 15% kolang-kaling) dapat

direkomendasikan untuk dikembangkan lebih lanjut karena menunjukkan hasil yang lebih baik pada parameter tersebut.

2. Berdasarkan hasil penelitian, untuk meningkatkan efektivitas *edible coating* berbahan jeruk nipis dan kolang-kaling, peneliti selanjutnya perlu:
  - a. Melakukan pengujian pada berbagai jenis buah klimaterik (apel, pir, pepaya, dan mangga, untuk mengetahui efektivitas *edible coating* dalam mempertahankan kualitas masing-masing buah.
  - b. Melakukan uji ketebalan *edible coating* untuk menentukan ketebalan lapisan yang paling optimal dalam mempertahankan kualitas dan memperpanjang masa simpan buah klimaterik.