

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pelapisan lilin lebah berpengaruh terhadap mutu buah Pisang Kepok Tanjung selama penyimpanan suhu ruang dengan parameter susut bobot, kadar air, kekerasan, total padatan terlarut, vitamin c, penampilan, tekstur dan warna pada buah
2. Lapisan lilin terbaik untuk buah pisang Kepok Tanjung dengan konsentrasi 12% berdasarkan parameter : total padatan terlarut dengan umur simpan 13 hari sebesar 25,43⁰Brix, Susut Bobot dengan umur simpan 15 hari sebesar 19,688%, Kadar air dengan umur simpan 15 hari sebesar 82,344%, kekerasan sebesar 0,217 N/mm², warna light dengan umur simpan 10 hari, warna hue dengan umur simpan 13 hari, warna croma dengan umur simpan 10 hari dan uji organoleptik dengan umur simpan 8 hari

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan penulis menyarankan agar melakukan penelitian lanjutan dengan pengamatan pada suhu dingin atau dengan perlakuan ragam variasi suhu penyimpanan terhadap umur simpan buah pisang kepok tanjung. Kemudian untuk lapisan lilin lebah pada buah pisang kepok tanjung penulis menyarankan menggunakan konsentrasi 12%.

