

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa mentimun yang dilapisi konsentrasi ekstrak daun randu yang ditambahkan pada *edible coating* gel lidah buaya mampu mempertahankan mutu mentimun. Pemberian ekstrak daun randu pada *edible coating* gel lidah buaya yang dilapisi pada mentimun memberikan pengaruh nyata terhadap susut bobot, kadar air, kekerasan, TPT, uji mikroba, *chilling injury*, dan uji warna. Konsentrasi ekstrak daun randu 9% pada suhu dingin merupakan perlakuan terbaik yang mampu mempertahankan mutu mentimun lebih lama yaitu selama 14 hari dan tanpa pemberian ekstrak daun randu di suhu dingin yaitu selama 8 hari. Nilai pengamatan yang diperoleh pada perlakuan terbaik yaitu susut bobot sebesar 3,781%, kadar air sebesar 85,223%, kekerasan sebesar 14,364 N/cm², total padatan terlarut sebesar 3,13 Brix, mikroba sebesar 1,23,E+07, dan *chilling injury* sebesar 0,057%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, penulis menyarankan untuk menggunakan konsentrasi ekstrak daun randu diatas 9% agar mutu mentimun yang dihasilkan lebih baik dengan penyimpanan yang lebih lama.

