

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan tentang pembuatan *edible film* dari variasi konsentrasi pati bonggol pisang Kepok Tanjung dengan penambahan pemlastis gliserol dan *antibakterial* VCO dan aplikasi larutan *film (edible coating)* pada buah Naga terolah minimal adalah sebagai berikut:

1. Variasi konsentrasi pati bonggol pisang Kepok Tanjung dengan penambahan gliserol dan VCO tidak berpengaruh secara nyata terhadap karakteristik *edible film*, yaitu parameter ketebalan, ketahanan air, dan biodegradabilitas. Konsentrasi terbaik pada penelitian ini adalah konsentrasi pati 3%.
2. Kemudian karakteristik *edible coating* pada buah Naga terolah minimal juga tidak berpengaruh nyata terhadap parameter pengujian susut bobot, TPT, dan total mikroba, namun berpengaruh secara nyata terhadap parameter kadar air, analisis warna (*light, chroma, dan hue*) dan organoleptik (warna, rasa, tekstur, dan aroma). Konsentrasi terbaik *edible coating* pati bonggol pisang Kepok Tanjung terhadap buah Naga adalah konsentrasi pati 6%.

5.2 Saran

1. Perlakuan terbaik *edible film* adalah konsentrasi pati 3% namun setelah diterapkan ke buah Naga maka yang terbaik adalah konsentrasi 6%. Untuk penelitian lanjutan, Penulis menyarankan agar menggunakan *plasticizer* jenis lain atau menggunakan konsentrasi gliserol $<2,5\%$, variasi konsentrasi VCO $<0,5\%$, dan konsentrasi pati $\geq 3\%$ (*edible film*), $\leq 6\%$ (*edible coating*) untuk mendapatkan perlakuan terbaik pada pembuatan *edible film* dan *edible coating* buah Naga berbasis pati bonggol pisang Kepok Tanjung dengan penambahan gliserol dan VCO.
2. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan tentang *edible coating* buah Naga pati bonggol pisang Kepok Tanjung dengan penambahan VCO dan gliserol penulis menyarankan agar dilakukan pengujian jenis kemasan penyimpanan buah Naga terolah minimal agar didapatkan jenis kemasan yang mampu mempertahankan mutu selama penyimpanan.