

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa alpukat varietas mega paninggahan yang dilapisi konsentrasi pati talas mampu mempertahankan mutu alpukat. *Edible coating* pati talas pada alpukat memberikan pengaruh nyata terhadap susut bobot, kadar air, kekerasan, total padatan terlarut dan uji warna. Namun, pemberian *edible coating* pati talas tidak memberikan pengaruh nyata terhadap pengamatan pH.

Konsentrasi pati talas 4% merupakan perlakuan terbaik. Konsentrasi pati talas 4% mampu mempertahankan mutu alpukat lebih lama yaitu selama 8 hari dengan penyimpanan 10 hari. Nilai pengamatan yang diperoleh pada perlakuan terbaik yaitu susut bobot sebesar 4,409%, kadar air sebesar 79,795%, kekerasan sebesar 79,3 N/cm², uji warna (*hue*) sebesar 124,07, total padatan terlarut sebesar 9,15 Brix dan pH sebesar 6,73.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk menggunakan konsentrasi pati talas sebesar 4% pada suhu ruang dan penambahan konsentrasi serta penyimpanan menggunakan suhu rendah (dingin) pada penelitian selanjutnya dalam menentukan lama mutu buah alpukat varietas Mega Paninggahan dapat bertahan.

