

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa buah alpukat Mega Paninggahan yang dilapisi lilin *Carnauba* dengan penggunaan konsentrasi yang tepat dapat mempertahankan mutu buah alpukat. Pelapisan lilin *Carnauba* pada buah alpukat memberikan pengaruh berbeda nyata pada pengamatan kadar air, susut bobot, kekerasan, total padatan terlarut, Uji Warna dan vitamin C sedangkan pada pengamatan pH tidak berbeda nyata.

Buah alpukat yang dilapisi lilin *Carnauba* mampu mempertahankan mutu buah alpukat Mega Paninggahan hingga hari ke-8 dengan lama penyimpanan 11 hari, sedangkan buah alpukat yang tidak dilapisi lilin dapat mempertahankan mutu buah hingga hari ke-5 dengan lama penyimpanan hanya 7 hari. Perlakuan terbaik yaitu konsentrasi lilin 6% dengan nilai rata-rata kadar air sebesar 80,161%, susut bobot sebesar 4,406%, kekerasan sebesar 76,1 N/cm<sup>2</sup>, dan TPT sebesar 9,10 Brix, Ph 6,8, Uji warna L 37,833, Hue 120,213, Chroma 31,536 dan Vitamin C 38,733 mg/100 g.

### 5.2 Saran

Pada penelitian ini yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk menggunakan suhu rendah yang sesuai dengan karakteristik buah agar mutu buah alpukat dapat lebih baik sehingga mutunya lebih lama bertahan, selain itu penulis menyarankan adanya pengamatan kandungan minyak pada buah alpukat karena salah satu indikator signifikan kematangan buah alpukat, penulis menyarankan adanya penelitian selanjutnya perlakuan pada waktu pencelupan buah alpukat pada lilin. Penulis menyarankan penggunaan konsentrasi pelilinan pada buah alpukat tidak lebih dari konsentrasi 6%.