

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Pelapisan emulsi lilin lebah berpengaruh terhadap susut bobot, total padatan terlarut, total asam tertitrasi, kekerasan dan vitamin C buah jeruk Pasaman pada penyimpanan suhu ruang
2. Emulsi lilin lebah terbaik untuk melapisi permukaan buah jeruk Pasaman adalah konsentrasi 8% yang menghasilkan susut bobot 4,67%, menghambat laju peningkatan total padatan terlarut 8,46 °Brix, menghambat laju penurunan total asam tertitrasi 3,37%. Tekstur 3,92 N/m² dan Vitamin C 32,23 mg/100g dibandingkan dengan perlakuan lainnya selama 10 hari setelah perlakuan.

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan pengamatan umur simpan buah pada penyimpanan suhu dingin dan melakukan analisa pendugaan umur simpan buah.

