

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap perlakuan *edible coating* pada buah pepaya terolah minimal maka dapat ditarik kesimpulan yaitu:

1. Kosentrasi terbaik untuk mempertahankan mutu buah pepaya terolah minimal selama penyimpanan adalah kosentrasi 10%.
2. Perlakuan *edible coating* dapat mempertahankan mutu buah pepaya terolah minimal selama 6 hari.
3. Harga bahan baku pembuatan *edible coating* dari kolang-kaling pada pepaya terolah minimal sebanyak 8 kg adalah Rp. 78.000,00 sedangkan untuk 1 kg pepaya dibutuhkan biaya sebesar Rp. 9.750,00 .

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan melakukan penelitian dengan menggunakan buah yang berbeda dengan kosentrasi *edible coating* 10%.

