

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap penyimpanan dan pelapisan edibel pada buah semangka terolah minimal maka dapat diambil kesimpulan bahwa buah semangka terolah minimal yang disimpan pada suhu 10 °C dengan memakai pelapis edibel gelatin 14 % mempunyai umur simpan terbaik yaitu selama 120 jam dan dapat mempertahankan kekerasan, susut bobot dan kadar air yang lebih bagus. Pada suhu ruang (27 °C) dengan berbagai konsentrasi pelapis edibel pada umumnya hanya dapat mempertahankan umur simpan sampai jam ke 24.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan dalam penanganan pascapanen buah semangka terolah minimal untuk melakukan penyimpanan pada suhu dingin (10 °C) dan pelapis edibel gelatin konsentrasi 14 % untuk mempertahankan mutu serta memperpanjang umur simpan.

