

# I. KESIMPULAN DAN SARAN

## 1.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan hasil pengamatan maka perlakuan terbaik adalah perlakuan C dengan susut bobot 2,63%, kekerasan 75,83N/m<sup>2</sup>, kadar air 91,64%, nilai pH 5,74, total asam tertitrasi 1,76%, padatan terlarut 8 °Brix, angka lempeng total 4,20 x 10<sup>5</sup> cfu/g dan tingkat kesukaan panelis tertinggi pada uji organoleptik yaitu pada penampakan 3.80, aroma 3.60, rasa 3.12 dan tekstur 3,60.
2. Persentase pektin dari kulit buah kakao yang baik dalam pembuatan *edible coating* buah pepaya potong adalah perlakuan C dengan menggunakan 1 gram pektin dengan kadar metoksil 5,81%.

## 1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk :

1. Penelitian selanjutnya menambah uji warna pada buah pepaya potong yang dilapisi *edible coating*.
2. Penelitian selanjutnya menggunakan buah pepaya dengan beberapa tingkat kematangan sebagai perlakuan.

