

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. Konsentrasi terbaik untuk mempertahankan mutu buah pepaya terolah minimal selama penyimpanan adalah konsentrasi 2%.
2. Suhu terbaik untuk mempertahankan mutu buah pepaya terolah minimal selama penyimpanan adalah suhu dingin.
3. Pemberian pati singkong sebagai *edible coating* pada buah pepaya terolah minimal dapat menghambat kerusakan mutu buah pepaya terolah minimal.
4. Pemberian pati singkong dapat memperpanjang umur simpan buah pepaya terolah minimal.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk mencari suhu penyimpanan terbaik perlu dilakukan prapenelitian terlebih dahulu dan konsentrasi yang lebih kecil dari 2% dengan tujuan untuk memperpanjang umur simpan.

