

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Pemberian *edible coating* pati singkong dapat mempertahankan mutu buah nangka terolah minimal.
2. Pemberian *edible coating* pati singkong dapat memperpanjang umur simpan buah nangka terolah minimal selama 10 hari.
3. Konsentrasi *edible coating* terbaik untuk mempertahankan mutu buah nangka terolah minimal selama penyimpanan adalah konsentrasi 6%.
4. Suhu penyimpanan terbaik untuk mempertahankan mutu buah nangka terolah minimal selama penyimpanan adalah penyimpanan pada suhu dingin.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan melakukan penelitian *edible coating* pati singkong pada buah nangka terolah minimal dengan konsentrasi yang lebih tinggi dibandingkan konsentrasi 6%.

