

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap perlakuan *edible coating* pati talas dengan penambahan minyak atsiri kayu manis dengan berbagai konsentrasi maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Pemberian *edible coating* pati talas dengan penambahan minyak atsiri kayu manis dengan berbagai konsentrasi mampu mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan dari buah pepaya.
2. Konsentrasi minyak atsiri kayu manis terbaik untuk mempertahankan mutu dari buah pepaya selama penyimpanan adalah 0,4%.
3. Pemberian *edible coating* pati talas dengan 0,4% minyak atsiri kayu manis mampu mempertahankan umur simpan sampai 13 hari pada suhu dingin, dan 11 hari pada suhu ruang. Perlakuan kontrol hanya mampu mempertahankan umur simpan sampai 4 hari pada suhu ruang dan 7 hari pada suhu dingin.
4. Pemberian *edible coating* pati talas dengan penambahan minyak atsiri kayu manis dengan berbagai konsentrasi mampu menghambat pertumbuhan mikroorganisme yang terdapat pada buah pepaya.
5. Pemberian *edible coating* pati talas dengan 0,4% minyak atsiri kayu manis menghasilkan mikroorganisme dengan jumlah  $1,0 \times 10^7$  koloni pada suhu dingin, dan  $1,2 \times 10^7$  pada suhu ruang. Perlakuan kontrol menghasilkan mikroorganisme dengan jumlah  $4,6 \times 10^7$  koloni pada suhu ruang, dan  $3,1 \times 10^7$  koloni pada suhu dingin.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan teknik penyemprotan atau teknik penetesan pada proses pemberian *edible coating*. Aplikasi pemberian *edible coating* dengan teknik pencelupan beresiko menghilangkan lapisan lilin alami pada permukaan buah. Maka dari itu, perlu percobaan menggunakan teknik selain pencelupan untuk pemberian *edible coating* ke produk, seperti metoda penyemprotan.