

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan pada buah stroberi yang dilapisi emulsi minyak sereh dengan berbagai konsentrasi dan suhu penyimpanan yaitu:

1. Konsentrasi emulsi minyak sereh terbaik didapatkan dari hasil pengamatan pada penyimpanan buah stroberi yaitu konsentrasi 0,7%
2. Suhu penyimpanan terbaik didapatkan dari hasil pengamatan buah stroberi yaitu 10°C
3. Perlakuan konsentrasi emulsi minyak sereh dapat mempertahankan mutu buah stroberi selama 13 hari penyimpanan pada suhu 10°C

5.2 Saran

Berdasarkan dari penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan penelitian selanjutnya untuk menambahkan bahan yang dapat menghilangkan bau sereh.

