

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa *coating* pati jagung dapat mempertahankan mutu buah alpukat Varietas Mega Paninggahan. *Coating* pati jagung yang diaplikasikan pada permukaan buah alpukat Varietas Mega Paninggahan berpengaruh nyata terhadap parameter susut bobot, kadar air, kekerasan, warna, dan tidak berpengaruh nyata terhadap parameter total padatan terlarut. Pada hasil penelitian ini didapatkan perlakuan terbaik yaitu konsentrasi *coating* pati jagung 3,6% yang dapat mempertahankan mutu buah alpukat Varietas Mega Paninggahan selama 10 hari. Nilai dari hasil pengamatan yang berpengaruh nyata dari tiap-tiap parameter perlakuan pati jagung 3,6% yang terbaik yaitu susut bobot sebesar 3,398%, kadar air sebesar 81,185%, kekerasan sebesar 52,376 N/cm², warna *Light* sebesar 44,324 dan selisih warna *Hue* sebesar 0,947°.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan penulis menyarankan untuk menggunakan konsentrasi pati jagung 3,6%. Penulis juga menyarankan untuk penelitian selanjutnya mencoba menggunakan konsentrasi pati jagung lebih dari 3,6% untuk mempertahankan mutu buah alpukat Varietas Mega Paninggahan dan mengukur suhu larutan *coating* sebelum melakukan pencelupan.

