

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa jambu biji piraweh ampalu yang diberi *edible coating* pati biji nangka mampu mempertahankan mutu buah jambu biji. *Edible coating* pati biji nangka memberikan pengaruh nyata terhadap susut bobot, kadar air, kekerasan, total padatan terlarut dan uji warna. Konsentrasi pati biji nangka 1,1% merupakan perlakuan terbaik yang mampu mempertahankan mutu buah jambu biji dengan lama penyimpanan 10 hari dengan nilai susut bobot 1,560%, kadar air 84,547%, kekerasan 30,733 N/cm², total padatan terlarut 7,133 °Brix dan uji warna 111,603.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk menggunakan buah yang berbeda dengan konsentrasi pati biji nangka 1,1% pada suhu ruang dan penambahan konsentrasi serta penyimpanan menggunakan suhu rendah (dingin). Selain itu, penggunaan bahan pelapis *edible coating* berbahan dasar pati biji nangka untuk penanganan pasca panen buah jambu biji perlu diperhatikan suhu larutan *edible coating* saat proses *dipping* (pencelupan) terutama konsentrasi tinggi.

