

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka diambil kesimpulan bahwa pemberian larutan *edible coating* pati jagung dengan penambahan sari lengkuas merah pada konsentrasi 11% berpengaruh nyata terhadap kesegaran mutu buah tomat selama penyimpanan di suhu ruang dengan parameter kadar air, perubahan bobot, pH, TPT, kekerasan dan mikroba. Perbedaan yang terjadi terhadap tingkat kesegaran buah tomat dengan menggunakan metode RAL 1 faktor yaitu variasi konsentrasi buah tomat tanpa perlakuan dapat bertahan hingga hari ke-15. Sedangkan perlakuan 7%, 9% dan 11% dapat mempertahankan buah tomat hingga hari ke-27. Konsentrasi 11% juga mampu mengambat pertumbuhan mikrobiologi pada buah tomat sehingga konsentrasi 11% merupakan konsentrasi terbaik dari penambahan sari lengkuas merah.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan bahwa :

1. *Edible coating* pati jagung dengan penambahan sari lengkuas merah sebanyak 11% dapat diaplikasikan sebagai bahan yang berguna untuk memperpanjang umur simpan buah tomat agar dapat di kirim dengan jarak yang lumayan jauh. Penulis menyarankan menggunakan konsentrasi 11% karena konsentrasi ini mampu mempertahankan umur simpan buah tomat pada suhu ruang.
2. Berdasarkan penelitian yang telah penulis lakukan, penulis menyarankan agar menggunakan *plasticizer* lain atau menggunakan gliserol > 1% untuk mendapatkan konsentrasi gliserol yang lebih baik sifat *plasticizernya* dari konsentrasi 1%.
3. Menambahkan perlakuan konsentrasi sari lengkuas merah untuk melihat apakah menambahkan sari lengkuas merah dengan konsentrasi diatas 11% lebih baik jika dibandingkan dengan penambahan konsentrasi 11% sehingga diperoleh konsentrasi penambahan sari lengkuas merah yang tepat untuk buah tomat varietas TM blazer ini.