

## V. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa buah Sawo yang diberi pelapisan lilin lebah dengan konsentrasi yang tepat dapat mempertahankan mutu dan umur simpan buah pada saat proses penyimpanan setelah dilakukannya pasca panen. Pelapisan lilin lebah dengan konsentrasi 12% berpengaruh nyata terhadap pengamatan susut bobot, nilai *L*, nilai *Hue*, dan uji mikroba pada buah sawo selama penyimpanan, sedangkan pengamatan pada total padatan terlarut pada buah sawo selama penyimpanan tidak berpengaruh nyata. Konsentrasi 12% merupakan perlakuan terbaik sebagai pelapisan lilin lebah terhadap buah sawo dibandingkan dengan perlakuan konsentrasi lainnya.

Pemberian pelapisan lilin lebah dengan konsentrasi 12% pada buah sawo mampu mempertahankan mutu buah hingga hari ke 12, sedangkan buah sawo yang tidak diberi pelapisan lilin lebah hanya bertahan hingga 6 hari. Perlakuan konsentrasi lilin lebah 12% didapatkan masing-masing parameter dengan nilai rata-rata susut bobot 3,011%, total padatan terlarut 19,678 Brix, uji warna *L* 48,967, nilai *Hue* 1,883 dan rata-rata uji mikroba  $1,346E+07$  jumlah per koloninya.

### 5.2 Saran

Pada penelitian ini yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk menggunakan konsentrasi yang tepat pada buah sawo adalah konsentrasi 12%. Penggunaan suhu rendah agar mutu buah sawo dapat lebih baik sehingga mutunya lebih lama bertahan.