

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa alpukat varietas tongar yang diberi pelapisan *coating* berbasis pati singkong mampu dalam mempertahankan mutu alpukat tongar. *Coating* pati singkong pada buah alpukat tongar memberikan pengaruh nyata terhadap parameter susut bobot, kekerasan, perubahan warna, kadar air, laju respirasi dan produksi etilen. Namun, pemberian *coating* pati singkong tidak memberikan pengaruh nyata terhadap pengamatan total padatan terlarut.

Konsentrasi pati singkong 4 % merupakan perlakuan terbaik. Nilai pengamatan yang diperoleh perlakuan terbaik ini yaitu susut bobot sebesar 3,275 %, kekerasan sebesar 48,736 N/cm², perubahan warna (*light*) sebesar 41,362, perubahan warna (*hue*) sebesar 145,815, kadar air sebesar 81,602 %, laju respirasi O₂ sebesar 5,837 ml/kg.jam, laju respirasi CO₂ sebesar 3,494 ml/kg.jam, dan produksi etilen sebesar 11,551 ppb (*part per billion*).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan perlakuan *coating* pati singkong mampu mempertahankan mutu buah alpukat tongar selama 10 hari, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya menggunakan konsentrasi *coating* pati singkong 4 % selama penyimpanan suhu ruang dengan tingkat kematangan alpukat yang berbeda dalam menentukan lama mutu buah alpukat.