

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa bahan pelapis (*edible coating*) pada buah pisang dengan gel lidah buaya yang ditambah ekstrak daun sungkai dapat mempertahankan sifat fisika dan kimia pada buah selama masa penyimpanan. Buah pisang dengan perlakuan T3 memiliki masa simpan optimal 12 hari setelah dilakukan pelapisan dengan komposisi 300 mL gel lidah buaya, 400 mL ekstrak daun sungkai, CMC dan gliserol (2:1), serta air. Gel lidah buaya dan ekstrak daun sungkai dapat dijadikan salah satu cara alternatif untuk menjaga kualitas buah pisang pascapanen selama penyimpanan yang mampu memperlambat buah mengalami penurunan berat sebesar 11,23%, memperlambat pembusukan sebesar 10,67%, mempertahankan kadar air sebesar 63,65%, mempertahankan kekerasan sebesar 2,80 kg/cm², mempertahankan total padatan terlarut sebesar 10,67°Brix, mempertahankan total asam tertitrasi sebesar 0,254%, meningkatkan kandungan antioksidan total sebesar 0,478 mg AA/g FW, dan meningkatkan kandungan fenolik total sebesar 0,631 mg GAE/g FW selama masa penyimpanan.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, untuk penelitian selanjutnya disarankan menggunakan buah pisang yang tidak terlalu muda, melakukan uji fitokimia, dan menambahkan variasi komposisi CMC dan gliserol saja, serta melakukan uji organoleptik atau uji Indera yang berperan sebagai pengawasan mutu untuk pengukuran daya penerimaan konsumen terhadap produk yang diberikan pelapis.

