

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa bahan *edible coating* berbasis gel lidah buaya (*A. Vera. L*) dan ekstrak daun sungkai (*P. canescans. Jack*) menunjukkan hasil bahwa pada analisis gugus fungsi dengan FTIR tidak ada terbentuk gugus fungsi baru dan gugus fungsi dominan yaitu O-H yang merupakan gugus fungsi pada glukomanan pada gel lidah buaya dan senyawa fenolik pada daun sungkai. Sifat fisikokimia tomat yang dilapisi dengan variasi bahan *edible coating* memiliki efisiensi yang lebih baik dibandingkan dengan tanpa dilapisi bahan *edible coating* (C) dan hanya menggunakan pelapis gel lidah buaya (EC<sub>1</sub>) saja selama 15 hari penyimpanan. Susut bobot tomat terendah pada pelapis gel lidah buaya ekstrak etanol daun sungkai (EC<sub>5</sub>), sedangkan untuk pengujian sifat kimia lainnya didapatkan bahwa pelapis gel lidah buaya ekstrak air daun sungkai (EC<sub>4</sub>) merupakan bahan *edible coating* yang baik untuk mempertahankan umur simpan dan kualitas tomat seperti pembusukan 8,89%, total padatan terlarut tomat sebesar 1,00°*Brix*, kandungan antioksidan total tomat 0,024 mg AA/g *FW* dan kandungan fenolik total tomat sebesar 0,224 mg GAE/g *FW* selama 15 hari waktu penyimpanan.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disarankan untuk penelitian selanjutnya ada baiknya dilakukan uji organoleptik pada tomat yang telah dilapisi bahan *edible coating* serta dilakukan karaktersisasi lainnya untuk melihat karakteristik dari bahan *edible coating*.