

## V. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan bahwa, buah terung belanda yang diberikan lapisan *edible coating* pati ganyong dengan penggunaan konsentrasi yang tepat dapat mempertahankan mutu buah terung belanda. Pemberian *edible coating* juga berpengaruh nyata terhadap mutu buah terung belanda selama penyimpanan pada suhu ruang dengan parameter kadar air, susut bobot, kekerasan, vitamin C, *light* dan *hue*.

Konsentrasi 0,6% merupakan konsentrasi terbaik karena dapat mempertahankan mutu buah terung belanda selama 14 hari, dengan nilai rata-rata kadar air sebesar 88,633%, susut bobot sebesar 1,518%, kekerasan sebesar 28,800 N/cm<sup>2</sup>, vitamin C sebesar 38,130, uji warna *light* sebesar 29,240 dan *Hue* sebesar 10,321°.

### 5.1 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya dilakukan dengan menggunakan buah terung belanda dengan konsentrasi *edible coating* 0,6% dengan melakukan penyimpanan pada suhu rendah (dingin). Selain itu penulis menyarankan untuk melakukan pengamatan mikroba karena adanya bercak putih pada buah, yang merupakan salah satu tanda dari adanya pertumbuhan mikroba.

