

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Interaksi perbedaan konsentrasi larutan *edible coating* lidah buaya dan perbedaan suhu penyimpanan memberikan pengaruh yang nyata terhadap susut bobot, kekerasan, total asam tertitrasi dan angka lempeng total. Namun pada pengujian total padatan terlarut, vitamin C, dan penerimaan organoleptik rasa, aroma warna dan tekstur tidak adanya interaksi yang terjadi.
2. Penambahan larutan *edible coating* memberikan pengaruh yang nyata terhadap susut bobot, kekerasan, total padatan terlarut, total asam tertitrasi, angka lempeng total, organoleptik rasa, aroma warna dan tesktur. Namun tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap vitamin C.
3. Perbedaan suhu penyimpanan yang diberikan memberi pengaruh nyata terhadap susut bobot, kekerasan, total asam tertitrasi, angka lempeng total, organoleptik warna dan rasa. Namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap total padatan terlarut, vitamin c, organoleptik aroma dan tekstur.
4. Hasil terbaik dari penelitian ini adalah kombinasi perlakuan A5B2 yaitu konsentrasi 35% dengan suh penyimpanan 10 °C dengan nilai susut berat 2.20 g, kekerasan 7.13 N/m², total asam tertitrasi 1.25 ml, dan angka lempeng total 3.97 x 10⁴ cfu/g.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait aplikasi *coating* dengan metode penyemprotan yang juga dikombinasikan dengan metode penyimpanan pada suhu ruang dan suhu dingin.