

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Perbedaan pemberian *edible coating* dari pektin kulit kakao dan perbedaan suhu penyimpanan memberikan berinteraksi terhadap susut bobot, kekerasan, angka lempeng total dan total asam tertitrasi. Namun tidak berinteraksi terhadap total padatan terlarut, vitamin c, dan penerimaan organoleptik warna, aroma, rasa dan tekstur.
2. Kombinasi pemberian *edible coating* dan suhu penyimpanan yang terbaik yaitu kombinasi pektin 2,5 g dan pada suhu penyimpanan 10⁰C dengan nilai yakni nilai organoleptik warna 3,70 (biasa - agak suka); nilai organoleptik aroma 3,41 (biasa); nilai organoleptik rasa 3,70 (biasa - agak suka); nilai organoleptik tekstur 3,51 (biasa - agak suka); laju susut bobot 2,20 %; kekerasan 75,13 N/m²; angka lempeng total $3,97 \times 10^4$ cfu/g; vitamin C 0,346 %; total padatan terlarut 10, 276 ⁰brix; total asam tertitrasi 3,66.

5.2 Saran

1. Dari hasil penelitian dapat disarankan agar menggunakan metoda lain untuk memperoleh pektin dari kakao yang lebih praktis lagi.
2. Dari hasil penelitian dapat disarankan agar menggunakan metoda pelapisan *edible coating* yang lebih praktis dan lebih rapi seperti metoda penyemprotan.
3. Dari hasil penelitian dapat disarankan agar melakukan uji kadar air, dikarenakan kadar air merupakan salah satu indek mutu dari buah.