

## V. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa *coating* pati sagu dapat mempertahankan mutu buah Alpukat Ijo Bundar. *Coating* pati sagu yang telah diaplikasikan pada permukaan Alpukat Ijo Bundar tidak berpengaruh nyata terhadap parameter susut bobot, total padatan terlarut, warna *hue* dan berpengaruh nyata terhadap pengamatan kekerasan, warna *light* serta warna *chroma*. Pada hasil penelitian kali ini yang terdapat perlakuan terbaiknya yaitu konsentrasi *coating* pati sagu 1% dapat memperpanjang umur simpan dan dapat mempertahankan mutu buah Alpukat Ijo Bundar. Nilai dari hasil pengamatan yang berpengaruh nyata dan perlakuan pati sagu 1% terbaik yang diambil dari nilai uji lanjut *Duncan* diantaranya susut bobot sebesar 3,717; kekerasan sebesar 41,352; warna *light* sebesar 35,057; serta warna *chroma* sebesar 29,667. Parameter yang tidak berpengaruh nyata pada perlakuan variasi konsentrasi pati sagu adalah total padatan terlarut dan warna *hue*.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh penulis menyarankan untuk menggunakan konsentrasi pati sagu 1%. Penulis juga menyarankan untuk penelitian selanjutnya mencoba menggunakan perlakuan penyimpanan suhu dingin agar lebih mampu mempertahankan mutu Alpukat Ijo Bundar.

