

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan *edible coating* pati biji alpukat dengan penambahan ekstrak kayu manis pada buah stroberi mampu mempertahankan mutu buah stroberi selama penyimpanan. *Edible coating* pati biji alpukat dengan penambahan ekstrak kayu manis berpengaruh nyata terhadap parameter pengamatan susut bobot, kadar air, kekerasan, total padatan terlarut, uji warna, uji total mikroba dan tidak berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik aroma dan rasa. Hasil penelitian terbaik didapatkan pada *edible coating* pati biji alpukat dengan penambahan 0,5% ekstrak kayu manis yang dapat mempertahankan mutu buah stroberi selama 4 hari penyimpanan dengan nilai susut bobot sebesar 6,592%, kadar air sebesar 89,252%, kekerasan sebesar 6,200 N/cm<sup>2</sup>, total padatan terlarut sebesar 6,426°Brix, warna *light* sebesar 9,426, uji warna *hue* sebesar 37,028, uji total mikroba sebesar 2,330 x 10<sup>5</sup> koloni.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan uji organoleptik setiap hari selama penyimpanan. Selain itu, penulis juga menyarankan untuk mengkaji lebih lanjut jenis mikroba yang dapat tumbuh pada buah stroberi serta penyimpanan buah stroberi dilakukan pada suhu dingin agar mutu buah stroberi dapat dipertahankan.