

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Komposisi optimum *edible coating* pati kulit kentang yaitu pati 4%, ekstrak daun sungkai 0,53%, gliserol 1,35% dengan penurunan berat dan pembusukan stroberi terendah.
2. *Edible coating* pati kulit kentang dan ekstrak daun sungkai dapat menurunkan laju pembusukan dan penurunan berat stroberi, sehingga mampu memperpanjang masa simpan hingga hari ke-4 di suhu 28-31°C dan hari ke- hingga 12 di suhu 3-5 °C.
3. Penambahan ekstrak cair daun sungkai berpengaruh secara signifikan terhadap kualitas *edible coating* pati yaitu menurunkan viskositas dan pH, perubahan warna menjadi gelap, kandungan antioksidan meningkat, memiliki ketebalan lebih rendah, data FTIR tidak terjadi interaksi kimia, data XRD kristalinitas menurun, dan data SEM morfologi yang lebih kasar dan tidak homogen.

5.2 Saran

1. Penambahan parameter kualitas *edible coating* meliputi kuat tarik, stabilitas, transmisi uap air dan gas, serta aktivitas antijamur.
2. Melakukan optimasi waktu dan suhu pengeringan *edible coating* agar lebih merata dan tidak menimbulkan retakan.