

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Hasil riset menunjukkan aplikasi *edible coating* kitosan dengan tambahan ekstrak daun salam secara signifikan dapat meningkatkan umur simpan dan mempertahankan sifat fisikokimia buah stroberi hingga 4 hari penyimpanan pada suhu ruang. Kinerja pelapisan terbaik dapat menekan penurunan berat buah dari 39,81 % menjadi 8,95%, penurunan indeks pembusukan dari 33.33% menjadi 0%, nilai TPT dari 5,3 °Brix menjadi 7,2 °Brix dan nilai TAT dari 1,80% menjadi 1,25%, serta kandungan antioksidan total dari 0,22 AA/g FW menjadi 0,99 mg AA/g FW diamati pada buah stroberi yang dilapisi dengan dengan komposisi kitosan murni 2%, asam sitrat 1,5%, dan ekstrak daun salam 40% dengan metode pencelupan selama 4 hari penyimpanan. Jenis kitosan murni maupun kitosan komersil menunjukkan tidak adanya perbedaan yang nyata terhadap efektivitas *edible coating*. Metode pencelupan (*dipping*) menunjukkan hasil yang lebih baik terhadap kinerja *edible coating* dibandingkan metode semprot (*spraying*).

### 5.2 Saran

Berdasarkan riset yang telah dilakukan, beberapa saran untuk penelitian selanjutnya meliputi:

1. Menguji karakteristik serta aktivitas antioksidan, antibakteri, dan antijamur *edible coating*.
2. Mengevaluasi kinerja *edible coating* dengan metode penyimpanan yang bervariasi.
3. Melakukan uji organoleptik pada buah stroberi.

