

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa bahan pelapis (*edible coating*) pada buah stroberi dengan pektin kulit jeruk yang ditambah ekstrak daun salam dapat mempertahankan sifat fisika dan kimia pada buah selama masa penyimpanan. Komposisi optimum *edible coating* diperoleh pektin konsentrasi 0,5%, gliserol 0,4% dan ekstrak daun salam 30 mL. Buah stroberi dengan perlakuan pada komposisi optimum memiliki masa simpan optimal 6 hari. Pektin kulit jeruk komersial dan ekstrak daun salam dapat dijadikan salah satu cara alternatif untuk menjaga kualitas buah stroberi pascapanen selama penyimpanan yang mampu memperlambat penurunan berat sebesar 22,58%, memperlambat pembusukan sebesar 4,44% dibandingkan buah kontrol 33,33%, mempertahankan total padatan terlarut sebesar 7,3°Brix, mempertahankan total asam tertitrasi sebesar 1,96%, dan meningkatkan kandungan antioksidan total sebesar 1,60 mg AAE/g FW selama masa penyimpanan.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan uji fitokimia terhadap ekstrak daun salam. Penelitian lebih lanjut diharapkan dapat lebih lama mempertahankan kesegaran dan sifat fisikokimia dari buah stroberi.

