

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa :

1. Pektin dapat diekstraksi secara efektif dari kulit kedondong dan kulit pisang kepok, dengan hasil terbaik diperoleh menggunakan pelarut HCl 5% dengan rendemen masing-masingnya 1,42% dan 1,95%. Hasil Karakterisasi menunjukkan bahwa pektin dari kulit kedondong dan kulit pisang kepok telah memenuhi 4 parameter (Berat ekivalen, kadar metoksil, derajat esterifikasi, dan pH) dari standar *International Pectin Produceers Association* (IPPA). Pektin kulit pisang kepok mengandung antioksidan lebih tinggi (19,85 mg AA/g FW) dibanding pektin kulit kedondong (15,35 mg AA/g FW).
2. Aplikasi EC dari pektin kulit kedondong terbukti paling efektif dalam memperlambat pembusukan hingga 33,33% dan penurunan berat buah stroberi 40,20 % selama penyimpanan enam hari pada suhu ruang (24-26°C).

### 5.2 Saran

Dalam penelitian selanjutnya, disarankan untuk melakukan optimasi komposisi antara pektin, CMC, dan gliserol guna memperoleh formulasi EC yang paling efektif. Selain itu, perlu dilakukan eksplorasi aplikasi lain dari pektin kulit kedondong dan pisang kepok sebagai EC pada makanan sehingga dapat memperluas manfaat dan nilai ekonomis dari limbah buah.

