V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan yaitu aplikasi *coating* berbasis pati porang mampu mempertahankan mutu buah alpukat varietas Mega Paninggahan selama penyimpanan. *Coating* tersebut terbukti memberikan pengaruh nyata terhadap parameter susut bobot, kekerasan, warna, dan kadar air, meskipun tidak berpengaruh nyata terhadap total padatan terlarut. Perlakuan terbaik diperoleh pada konsentrasi pati porang 1,5%, yang mampu menjaga kualitas buah selama 10 hari penyimpanan. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pada perlakuan tersebut nilai susut bobot mencapai 1,18%, kekerasan sebesar 62,20 N/cm², warna *Light* sebesar 43,64, selisih warna *Hue* sebesar 1,39º, dan kadar air sebesar 81,82%, sehingga menunjukkan efektivitas *coating* dalam memperlambat laju penurunan mutu buah alpukat.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan penulis menyarankan untuk menggunakan konsentrasi pati porang lebih dari 1,5%. Penulis juga menyarankan untuk dilakukan uji organoleptik dan pengukuran suhu serta kelembaban ruangan selama penyimpanan.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA