

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa perendaman larutan lengkuas (*Alpinia galanga* L.) pada konsentrasi 0% (kontrol), 20%, 23%, dan 26% selama 2 jam belum memberikan pengaruh yang signifikan terhadap parameter mutu buah Pisang Kepok Tanjung selama penyimpanan. Namun demikian, pada konsentrasi 23% terlihat mampu menekan pertumbuhan mikroba hingga hari ke-4 dibandingkan dengan perlakuan kontrol, Meskipun tidak berbeda nyata secara statistik, nilai F hitung sebesar 3,648 dengan signifikansi 0,064 menunjukkan adanya kecenderungan perbedaan antar perlakuan, khususnya pada parameter mikroba. Selain itu, nilai hue pada konsentrasi 23% dan 26% relatif lebih stabil dibandingkan dengan perlakuan lainnya, yang mengindikasikan adanya potensi peran larutan lengkuas dalam memperlambat degradasi pigmen pada buah pisang.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian, belum di dapatkan konsentrasi optimal yang digunakan pada Pisang Kepok Tanjung mengg perendaman, maka dari itu disarankan untuk melakukan konsentrasi di atas 26%, agar mendapatkan konsentrasi yang optimal untuk mempertahankan mutu Pisang Kepok Tanjung.