

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada buah semangka terolah minimal yang diberi perlakuan suhu penyimpanan dan konsentrasi *edible coating* pati kulit ubi kayu adalah sebagai berikut:

1. Aplikasi *edible coating* pati kulit ubi kayu terhadap buah semangka terolah minimal memberikan pengaruh terhadap parameter pengamatan yaitu kekerasan, susut bobot, kadar air, total mikroba, total padatan terlarut, warna, dan derajat keasaman (pH) serta uji organoleptik warna, rasa, dan kekerasan. Namun aplikasi *edible coating* pati kulit ubi kayu terhadap buah semangka terolah minimal tidak memberikan pengaruh terhadap uji organoleptik aroma.
2. Konsentrasi terbaik dalam mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan buah semangka terolah minimal adalah *edible coating* pati kulit ubi kayu 1%, dapat memperpanjang umur simpan buah semangka terolah minimal hingga hari ke-1 pada penyimpanan suhu ruang dan hingga hari ke-8 pada penyimpanan suhu dingin.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, penulis menyarankan penelitian selanjutnya agar memberikan *edible coating* pada buah semangka terolah minimal dengan konsentrasi pati kulit ubi kayu lebih kecil dari 1%. Selain itu, penulis juga menyarankan agar menambahkan bahan antimikroba dalam pembuatan *edible coating* pati kulit ubi kayu.