

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Pelapisan apel *fresh-cut* dengan *edible coating* dengan penambahan sari jahe berpengaruh nyata pada pH, warna, susut bobot, kadar vitamin C, total padatan terlarut dan penerimaan organoleptik seperti warna, rasa, aroma dan tekstur. Pemberian *edible coating* dengan penambahan sari jahe yang terbaik yaitu pada perlakuan A yaitu tanpa penambahan sari jahe dengan nilai warna 3,45 (biasa); nilai aroma 3,35 (biasa); nilai rasa 3,5 (biasa); nilai tekstur 3,45 (biasa); pH 7,013; warna 2,496; susut bobot 1,903 %; vitamin C 2,975 mg/100 gram; total padatan terlarut 14,376°brix.
2. Apel *fresh-cut* yang diberi *edible coating* mampu bertahan dari khamir hingga penyimpanan hari kedua, pada penyimpanan hari keempat apel *fresh-cut* yang diberi *edible coating* sudah ditumbuhi khamir. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan angka lempeng total terbaik pada perlakuan E yaitu penambahan sari jahe 2% dengan nilai $1,1 \times 10^5$ cfu/g.

5.2 Saran

1. Dari hasil penelitian dapat disarankan agar menggunakan metoda lain untuk memperoleh pati bengkak yang lebih praktis lagi
2. Dari hasil penelitian dapat disarankan agar menggunakan metoda pelapisan *edible coating* yang lebih praktis dan lebih rapi seperti metoda penyemprotan
3. Dari hasil penelitian dapat disarankan agar melakukan uji kadar air, dikarenakan kadar air merupakan salah satu indeks mutu dari buah
4. Dari hasil penelitian dapat disarankan agar menambahkan lipid seperti minyak nabati pada formulasi *edible coating* agar lebih mampu menahan laju respirasi dan menghambat penyerapan uap air
5. Dari hasil penelitian dapat disarankan untuk menggunakan bahan alami lain agar lebih mampu menahan laju pertumbuhan mikroba dan perubahan warna (*browning*) seperti kayu manis