

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa penggunaan *edible coating* gel lidah buaya (*Aloe vera* L.) dan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dapat mengurangi penurunan sifat fisika dan sifat kimia buah jambu biji selama penyimpanan. Pemberian *edible coating* lidah buaya 90%, ekstrak daun kelor 5%, CMC 0,025%, dan gliserol 0,5% dapat memperpanjang umur simpan buah jambu biji dari 6 hari menjadi 15 hari. Kualitas buah jambu biji yang telah dilapisi gel lidah buaya 90%, ekstrak daun kelor 5%, CMC 0,025%, dan gliserol 0,5% merupakan yang terbaik dibandingkan dengan buah tanpa di *coating* dilihat dari penurunan berat sebesar 9,42%, total asam tertitrasi sebesar 1,97%, total padatan terlarut sebesar 8,00 °Brix, kadar air sebesar 57,86%, pembusukan sebesar 4,44%, antioksidan total sebesar 2,19 mg AA/g FW, dan fenolik total sebesar 1,50 mg GAE/g FW selama 15 hari pada waktu penyimpanan.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran untuk penelitian selanjutnya yaitu:

1. Melakukan penentuan organoleptik untuk menentukan tekstur dan rasa dari buah yang diberi pelapisan.
2. Menguji kandungan antioksidan total gel lidah buaya dan ekstrak daun kelor menggunakan metode lain agar hasil dapat dibandingkan.

