

## **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa dengan dilakukannya pelapisan buah jambu biji dengan gel lidah buaya dan ekstrak daun jambu biji dapat mempertahankan sifat fisika dan kimia pada buah selama penyimpanan. Buah Jambu biji T5 memiliki masa optimal 12 hingga 15 hari setelah dilakukan pelapisan dengan bahan dasar 1800 mL gel lidah buaya, 100 mL daun jambu biji, 50 ml gliserol dan 50 ml CMC. Gel lidah buaya dan ekstrak daun jambu biji dapat dijadikan salah satu pilihan untuk menjaga kualitas buah jambu biji pascapanen selama penyimpanan, memperlambat buah mengalami pembusukan, susut bobot, mengurangi hilangnya kandungan total asam tertitrasi, fenolik total dan antioksidan total.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, untuk penelitian selanjutnya disarankan menggunakan pelarut yang lain dan aman bagi makanan untuk digunakan dalam maserasi daun jambu biji dan mencari komposisi gel lidah buaya dan ekstrak yang lebih optimal agar dapat memperpanjang waktu simpan lebih lama, dan membandingkan efek suhu penyimpanan terhadap sifat fisika dan kimia jambu biji.

