

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

1. Terdapat interaksi yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) antara perlakuan konsentrasi pektin buah pedada dengan konsentrasi gliserol terhadap viskositas larutan *edible coating*, tetapi tidak terdapat interaksi yang nyata ( $p \geq 0,05$ ) terhadap laju transmisi uap air dan ketebalan *edible*. Masing-masing perlakuan berpengaruh nyata ( $p \leq 0,05$ ) terhadap parameter laju transmisi uap air, ketebalan, dan viskositas *edible coating*.
2. Perlakuan terbaik didapat pada perlakuan konsentrasi ekstrak buah pedada 3% dan konsentrasi gliserol 2% dengan karakteristik *edible* meliputi laju transmisi uap air 4,083 g/m<sup>2</sup>/hari; ketebalan 0,128 mm; viskositas 1022,23 mPa.s (cP)
3. Aplikasi *edible coating* dengan konsentrasi ekstrak buah pedada 3% dan 2% gliserol pada melon potong dapat menghambat susut bobot dengan perlakuan *edible coating* 10,04% dibanding kontrol 14,71%; menghambat kehilangan air dengan perlakuan *edible coating* 10,96% dibanding kontrol 13,93%; perlakuan pelapisan dapat mempertahankan kekerasan melon sebesar 0,018 mm/g.s, sedangkan nilai kekerasan melon kontrol sebesar 0,026 mm/g.s, serta pelapisan *edible* pada melon dapat menghambat pertumbuhan mikroba sehingga melon potong dapat dikonsumsi hingga hari kedua penyimpanan dengan jumlah bakteri sebesar  $3,94 \times 10^6$  CFU/gr.

#### **B. SARAN**

1. Perlu dilakukan penelitian menggunakan buah melon potong yang berasal dari buah melon utuh yang diolah sendiri.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan penyimpanan pada suhu dan beberapa jenis kemasan yang berbeda.
3. Perlu dilakukan uji organoleptik terhadap buah melon potong yang telah dilapisi *edible coating* dengan buah melon potong kontrol.
4. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai *edible coating* yang menggunakan *plastisizer* yang bersifat hidrofobik dan anti mikroba.