

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan terdapat beberapa kesimpulan yang dapat diambil, sebagai berikut:

1. Penggunaan pektin kulit pisang Cavendish dan kitosan memperbaiki karakteristik edible coating dengan pH 4,14-4,29, densitas 2,16-2,18 g/ml, viskositas 240-760 mPa.s dan ukuran partikel 6,3-9,4 μm . Semakin banyak penambahan pektin densitas larutan *edible coating* semakin rendah, sedangkan pH, viskositas dan ukuran partikelnya semakin tinggi. *Edible coating* berbasis pektin kulit pisang Cavendish dan kitosan mampu mempertahankan perubahan fisikokimia buah ciplukan. Penambahan kitosan pada *edible coating* lebih baik dalam menjaga kualitas buah ciplukan daripada penggunaan pektin kulit pisang Cavendish saja, tetapi semakin tinggi penambahan kitosan tidak menjamin efektivitas *edible coating* lebih baik untuk menjaga kesegaran buah ciplukan.
2. Perlakuan terbaik dalam penelitian ini yaitu *edible coating* dengan proporsi pektin 2% dan kitosan 2% karena memiliki pengaruh untuk mengurangi kerusakan fisikokimia buah ciplukan bahkan hingga hari ke-12 penyimpanan. Perlakuan ini berhasil mempertahankan kualitas buah ciplukan antara lain kadar air 82.34%, derajat keasaman 3.27, susut bobot 2.63%, TAT 2.64%, TPT 11.33°brix, tekstur 0,045 mm/g.s, indeks kerusakan 23,33% pada hari ke-12 penyimpanan.

B. Saran

Penelitian ini masih memiliki beberapa keterbatasan yang dapat menjadi bahan pertimbangan untuk penyempurnaan penelitian selanjutnya. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menggunakan sampel buah yang diperoleh secara langsung dari sumber budidaya atau pemasok terdekat agar kondisi buah lebih segar dan tingkat kematangannya dapat dikontrol, khususnya pada fase setengah matang. Selain itu, pemilihan jenis buah dengan ukuran yang lebih besar dan karakteristik yang lebih beragam, menggunakan metode tertentu atau pemilihan pengujian dengan parameter lainnya juga dapat dipertimbangkan untuk memudahkan proses pengujian serta meningkatkan konsistensi dan akurasi data penelitian.