

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Interaksi perlakuan jenis pati dan konsentrasi gliserol berbeda nyata terhadap presentasi susut bobot, kadar air, total padatan terlarut, uji organoleptik tekstur, warna, dan aroma. Interaksi jenis pati porang dengan konsentrasi gliserol 6% merupakan interaksi terbaik.
2. Perlakuan jenis pati berbeda nyata terhadap presentasi susut bobot, kadar air, total padatan terlarut, dan uji organoleptik warna dan aroma. Perlakuan jenis pati terbaik yaitu pada pati porang.
3. Perlakuan konsentrasi gliserol berbeda nyata terhadap presentasi susut bobot, total padatan terlarut, uji organoleptik tekstur, warna dan aroma. Perlakuan konsentrasi gliserol terbaik yaitu konsentrasi 6%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian ini perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan variasi dari jenis bahan pati dan *plasticizer* lainnya untuk menghasilkan *edible coating* terbaik yang dapat memperpanjang umur simpan buah belimbing.