

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Perlakuan pemberian *edible coating* A.veradan ekstrak jahe berpengaruh nyata terhadap susut bobot dan total padatan terlarut pada penyimpanan suhu ruang buah jambu Cincalo (*S. aqueum*).
2. Berdasarkan hasil penelitian, penggunaan *edible coating* A. vera 40% dan ekstrak jahe 30% (P3) merupakan kombinasi terbaik dalam mempertahankan sifat fisik buah jambu cincalo (*S. aqueum*) dilihat dari susut bobot yang rendah.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan yaitu diperlukannya metode pencelupan dengan interval waktu misalnya 3 hari sekali untuk menghasilkan lapisan *coating* dengan ketebalan yang merata dan kuat menempel pada permukaan kulit buah jambu Cincalo.
2. Uji organoleptik sebaiknya dilakukan setiap hari sehingga dapat mengetahui hari dimana batas penerimaan penulis terhadap buah jambu Cincalo yang masih dapat diterima.
3. Perlu dilakukan penelitian terlebih dahulu untuk mengetahui hari keberapa masa kritis buah terjadi.