

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Pemberiaan *edible coating* dengan bahan dasar pati ganyong dan pati singkong dengan penambahan ekstrak jahe tidak berpengaruh terhadap kualitas buah jambu cinalo selama penyimpanan.
2. Tidak diperoleh jenis dan konsentrasi pati yang tepat untuk mempertahankan kualitas buah jambu cinalo selama penyimpanan.

5.2 Saran

1. Pencelupan *edible coating* pati terhadap buah jambu cinalo jangan terlalu tebal, sehingga tidak terjadinya respirasi anaerob.
2. Perlu dilakukan uji kadar amilosa dan amilopektin pada pati agar dapat diketahui lengket atau kering pati yang digunakan.

