

V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

1. Perlakuan *edible coating* pati tepung tapioka dan ekstrak bawang putih dapat mempertahankan kualitas cabai merah selama 12 hari.
2. Perlakuan konsentrasi pati 3% memberikan hasil yang lebih baik dibandingkan perlakuan lainnya berdasarkan peubah susut bobot, vitamin C dan warna.
3. Penambahan ekstrak bawang putih tidak berpengaruh terhadap kualitas cabai merah selama penyimpanan.
4. Konsentrasi pati dan ekstrak bawang putih tidak menunjukkan adanya interaksi dalam mempertahankan kualitas cabai merah selama penyimpanan.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan penggunaan *edible coating* untuk mempertahankan kualitas dan memperpanjang masa simpan cabai merah.