

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian serta pembahasan yang telah disampaikan untuk menjawab rumusan masalah, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Lama pencelupan sangat berpengaruh terhadap buah tomat yang diaplikasikan *edible coating* pati singkong dengan tambahan jahe dapat mempertahankan kualitas buah tomat. Hasil terbaik didapatkan pada lama pencelupan 90 detik, dan
2. Lama pencelupan 90 detik mampu mempertahankan kualitas buah tomat selama masa penyimpanan 15 hari. Hasil analisis yang didapatkan pada hari ke 15 diantaranya pH: 4.39; susut bobot: 0.93%; kadar vitamin C: 16.10 mg/100 gram; TPC:  $1.25 \times 10^6$  cfu/mL; uji warna: L: 45; a: 48; dan b: 57.

#### 5.2 Saran

Perlu dilakukan analisis lebih lanjut mengenai:

1. Pengujian perubahan fisik buah tomat berdasarkan aspek tekstur, dan kekerasan,
2. Pengujian SEM pada buah tomat untuk mengetahui pengaruh *edible coating* terhadap buah tomat, dan
3. Pengujian organoleptik terhadap rasa dari buah tomat yang telah diaplikasikan *edible coating*.