

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu:

1. Isolasi chitosan dari kulit udang dengan cara standar dihasilkan chitosan sebesar 65%.
2. Buah strawberry dengan plastik yang divakum lebih efektif menekan hilangnya bobot selama penyimpanan yaitu sebesar 1,00% dibandingkan dengan *coating* chitosan.
3. Kadar gula ditunjukkan oleh total padatan terlarut. Terjadi penurunan total padatan terlarut pada semua sampel. Total padatan terlarut paling tinggi yaitu dengan *edible coating* chitosan 1% sebesar 46,75%. Sedangkan dengan plastik yang divakum memiliki kadar gula paling rendah yaitu 45%.
4. Semua perlakuan terhadap buah strawberry dapat dikatakan tidak menunjukkan perubahan pH drastis. Semua pH buah strawberry berada pada kisaran 3.
5. Uji organoleptik buah strawberry dengan plastik yang divakum umumnya menunjukkan hasil yang lebih baik dibandingkan dengan *coating* chitosan. Buah strawberry dengan plastik yang divakum menunjukkan warna cerah, segar dan beraroma buah dan teksturnya lunak. Panelis memberikan penilaian sebesar 2 untuk rasa yang berarti agaknya suka.

B. Saran

Dengan melihat hasil uji organoleptik yang dihasilkan, disarankan adanya penelitian lebih lanjut tentang *edible coating* chitosan dengan pemberian konsentrasi chitosan yang lebih bervariasi serta menggunakan chitosan dengan derajat deasetilasi di atas 65%. Selain itu,

disarankan melakukan uji kandungan mineral untuk mengetahui kadar mineral pada kulit udang yang digunakan.

