

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

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

1. Pati biji nangka yang diperoleh sebanyak 13,35% dan kadar pati dalam pati biji nangka sebesar 83,97% dengan kadar amilosa 21,82% dan kadar amilopektin 62,15% sehingga dapat digunakan sebagai komponen utama pembentuk *edible coating*.
2. Kondisi optimum larutan *edible coating* terbaik terdapat pada kombinasi pati biji nangka konsentrasi 2,5%, CMC 0,3%, gliserol 3%, dan minyak esensial lengkuas 1%.
3. *Edible coating* tersebut berpengaruh terhadap umur simpan dan kualitas buah stroberi berdasarkan parameter persentase susut bobot rendah, perubahan fisik baik dengan kesegaran buah yang lebih lama, total mikroba rendah, dan nilai pH rendah.

5.2 Implikasi dan Rekomendasi

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai:

1. Analisis perubahan fisik buah stroberi berdasarkan aspek kekerasan dan perubahan warna dengan alat ukur instrumen selama proses penyimpanan.
2. Analisis SEM pada buah stroberi yang diberi *edible coating* sehingga dapat diketahui pengaruh dari masing-masing konsentrasi.
3. Analisis kandungan senyawa antibakteri pada minyak esensial lengkuas dengan instrumen GC-MS.