

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi optimum *edible coating* terbaik terdapat pada kombinasi pati singkong konsentrasi 3%, CMC 0,4%, dan minyak esensial daun jeruk purut 3%. *Edible coating* tersebut berpengaruh terhadap susut bobot rendah, perubahan fisik baik, total mikroba rendah, dan nilai pH rendah pada buah tomat.

#### **5.2 Saran**

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Dilakukan analisis SEM pada buah tomat yang diberi *coating*, untuk mengetahui terlapisi atau tidaknya permukaan buah tomat tersebut;
2. Dilakukan analisis perubahan fisik dengan aspek tingkat perubahan warna dan pembusukan dengan alat ukur instrumen pada buah tomat selama penyimpanan.