

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh pati biji durian sebesar 10,30% atau sebanyak 154,76 gram dengan kadar pati dalam sampel sebesar 76,01% dan rasio kadar amilosa dan amilopektin dalam sampel pati biji durian sebesar 21.80% : 78.20%. Kondisi optimum larutan *edible coating* terdapat pada kombinasi pati biji durian dengan konsentrasi sebesar 4% (b/v aquades), CMC 0.3% (b/v aquades), dan minyak esensial daun jeruk purut sebesar 4% (v/b pati biji durian + CMC). Penambahan larutan *edible coating* tersebut berpengaruh terhadap umur simpan buah stroberi berdasarkan presentase susut bobot yang lebih rendah, kondisi fisik dan kesegaran buah stroberi yang lebih lama, total bakteri pada buah lebih rendah, dan mempertahankan nilai pH tetap rendah dan tidak mengalami perubahan yang drastis.

Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka implikasi yang dapat diberikan yaitu pemanfaatan bahan alam terutama limbah pertanian seperti pati biji durian sebagai bahan utama pembentuk *edible coating* untuk pengawetan buah stroberi dan dapat mempertahankan kualitas dan mutu selama penyimpanan juga memperpanjang umur simpan pada buah stroberi.

Rekomendasi

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut :

- 1) Dilakukan analisis perubahan fisik pada buah dengan menggunakan instrument.
- 2) Dilakukan analisis SEM pada buah yang dilapisi *edible coating* sehingga diketahui terlapisi atau tidaknya buah stroberi tersebut.