

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. Hasil analisis menyatakan kadar pati dalam pati umbi talas sebesar 81,38% dengan kadar amilosa 37,35 % dan kadar amilopektin 62,65% sehingga dapat digunakan sebagai komponen matriks *edible coating*.
2. Kondisi optimum terbaik didapat pada *edible coating* dengan kombinasi konsentrasi pati umbi talas 1%, CMC 0,3%, gliserol 2%, dan minyak esensial daun jeruk purut 2%.
3. komponen *edible coating* dengan penambahan minyak esensial daun jeruk purut dapat mempertahankan kualitas buah tomat berdasarkan parameter persentase susut bobot, perubahan fisik, total mikroba, dan nilai pH yang menunjukkan hasil lebih baik dibandingkan terhadap kontrol.

5.2 Implikasi dan Rekomendasi

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai:

1. Analisis perubahan fisik buah tomat berdasarkan aspek kekerasan dan perubahan warna dengan alat ukur instrumen selama proses penyimpanan.
2. Analisis SEM pada buah tomat yang diberi *edible coating* sehingga dapat diketahui pengaruh dari masing-masing konsentrasi.