

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dipaparkan sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Konsentrasi tepung umbi talas liar, CMC, dan Sorbitol yang optimal untuk digunakan sebagai bahan pembuatan *edible coat* antara lain 3% (w/v air) tepung umbi talas liar, 0,4% (w/v air) CMC, dan 3% (w/v air) Sorbitol.
2. *Edible coating* kombinasi tepung umbi talas liar, CMC, dan Sorbitol dapat menjaga kualitas dan meningkatkan umur simpan buah stroberi hingga 7 hari penyimpanan.
3. Karakteristik *edible coat* kombinasi tepung umbi talas liar, CMC, dan Sorbitol antara lain hasil analisa spektrofotometri FTIR terdapat potensi ikatan Hidrogen antara molekul pati dengan CMC sedangkan berdasarkan hasil analisa SEM morfologi permukaan *edible coat* terlihat kompak dan seragam (homogen).

5.2. Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka implikasi yang dapat diberikan yaitu pemanfaatan bahan alam yang jarang dimanfaatkan seperti umbi talas liar sebagai bahan utama pembuatan *edible coat* untuk pengawetan buah stroberi sehingga dapat mempertahankan kualitas dan memperpanjang umur simpan buah stroberi.

5.3. Rekomendasi

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai:

1. Analisa perubahan tampilan fisik buah stroberi berdasarkan aspek kekerasan dan perubahan warna selama proses penyimpanan dengan instrumen.