

## **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.