

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan pada analisis data, temuan, serta pembahasan yang telah dipaparkan untuk menjawab rumusan masalah, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Kondisi optimum larutan *edible coating* adalah 10% (b/v aquades) gel lidah buaya dengan penambahan CMC 1,5% (b/v aquades) dan penambahan minyak atsiri lengkuas 0,50% (v/b gel lidah buaya + CMC).
2. Umur simpan cabai dilihat dari tingkat kesegaran, bertahan selama 6 hari dengan perlakuan *coating* gel lidah buaya, 10 hari dengan perlakuan penambahan CMC dan 12 hari dengan perlakuan penambahan minyak atsiri lengkuas.
3. Kualitas pasca panen pada cabai setelah dilapisi *edible coat* dengan menggunakan kondisi optimum mengalami penurunan total bakteri dibandingkan terhadap kontrol .

#### 5.2. Saran

Saran untuk penelitian berikutnya adalah sebagai berikut:

1. Dilakukan analisis SEM pada lapisan *edible coating*, sehingga dapat diketahui pengaruh dari perbedaan masing-masing konsentrasi.
2. Dilakukan analisis perubahan fisik menggunakan instrumen
3. Dilakukan uji total bakteri menggunakan metode TPC secara duplo
4. Dilakukan karakterisasi glukomanan menggunakan instrumen

Ade Yulianty, 2018

PENGARUH PENGGUNAAN *EDIBLE COAT* LIDAH BUAYA (*Aloe vera* L.,)  
YANG DIPERKAYA MINYAK ATSIRI LENGKUAS (*Alpinia galanga*)  
TERHADAP UMUR SIMPAN DAN KUALITAS CABAI MERAH (*Capsicum  
annum* L.)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |  
perpustakaan.upi.edu