

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dipaparkan untuk menjawab rumusan masalah, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Tepung pati ubi jalar yang didapat sebanyak 11,68% dan kadar pati yang didapat sebesar 35,5% dengan kadar amilosa sebesar 28-29% dan kadar amilopektin 70-71%, ukuran granula pati antara 2 – 42 μm , dan *swelling power* pati ubi jalar berkisar antara 4.00 hingga 4.75 g/g.
2. Semakin besar konsentrasi gliserol dan CMC akan membuat kualitas *edible coating* menjadi lebih baik dan semakin tinggi pati ubi jalar pada *edible coating* akan berpengaruh terhadap umur simpan dan kualitas buah salak berdasarkan parameter susut bobot rendah, pengurangan kadar vitamin C rendah, tetapi tidak dapat menahan laju pertumbuhan mikroba karena jumlah total mikroba tinggi.

5.2 Implikasi dan Rekomendasi

Perlu dilakukan kajian dan penelitian lebih lanjut mengenai:

1. Analisis perubahan fisik buah salak berdasarkan perubahan warna dan kekerasan buah dengan menggunakan alat ukur instrument selama proses penyimpanan.
2. Analisis SEM pada buah salak yang diberi *edible coating* sehingga dapat diketahui pengaruh dari konsentrasi pati.
3. Penambahan senyawa antibakteri pada *edible coating* agar menekan pertumbuhan mikroba pada buah salak.