

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa:

1. Rendemen tepung biji mangga yang diperoleh, yaitu sebesar 7,37%, dengan kadar pati sebesar 44,85%.
2. Bahan tambahan yang dapat mengoptimalkan fungsi *edible coating*, yaitu sorbitol sebagai *plasticizer*, minyak kelapa sebagai antimikroba, dan ekstrak daun teh sebagai antioksidan.
3. Pelapis yang paling efektif mempertahankan mutu buah tomat yaitu pati beras dengan penambahan gliserol, minyak kelapa, dan antioksidan ekstrak teh dapat memperpanjang umur simpan buah tomat hingga 20 hari.

5.2. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Penambahan uji amilosa dan amilopektin pada pati
2. Dilakukan bahan tambahan seperti *plasticizer*, antimikroba dan antioksidan untuk memaksimalkan peran *edible coating* dalam menghambat penurunan mutu.
3. Dilakukan analisis fisik terhadap perubahan warna dan tekstur buah