BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

1. Derajat deasetilasi dari kitosan jangkrik memperoleh nilai sebesar 87,7%. Jadi, kitosan dapat digunakan untuk memperpanjang umur simpan buah stroberi dan dapat menjaga mutu dari buah stroberi menjadi lebih baik.
2. Kitosan dapat digunakan untuk memperpanjang umur simpan buah stroberi dan dapat menjaga mutu buah lebih baik. Kitosan juga mempunyai sifat antimikroba, karena dapat menghambat bakteri pathogen dan mikroorganisme pembusuk, termasuk jamur dan bakteri.
3. Buah stroberi yang diberi *edible coating* dapat mencegah kehilangan air yang banyak dari buah selama masa penyimpanan, sehingga dapat menahan laju transmisi air agar dapat tertahan sementara untuk tidak keluar dari buah stroberi. Kemudian untuk tingkat keasaman pada buah selama penyimpanan semakin menurun selama 4 hari. Buah stroberi yang diberi *edible coating* 2% memiliki nilai penerimaan mutu hedonik paling tinggi, baik untuk warna, aroma, rasa dan juga tekstur.

5.2 Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan yaitu *edible coating* dengan kitosan jangkrik terbukti dapat memperpanjang umur simpan dari buah stroberi. Semakin besar konsentrasi kitosan maka semakin besar penghambatan terhadap mikroba. Kadar kitosan 2% merupakan kadar yang optimal untuk memperpanjang umur simpan. Berdasarkan hasil penelitian ekstraksi jangkrik layak untuk dikembangkan menjadi kitosan komersial.

Shafira Amalia Sukmawati, 2022
PEMANFAATAN KITOSAN JANGKRIK (Gryllus sp.) SEBAGAI BAHAN PENGAWET BUAH STROBERI (Fragaria sp.)
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA | repositroy.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

5.3 Rekomendasi

Berdasarkan penelitian ini, ada beberapa hal yang penulis rekomendasikan yaitu jangkrik yang akan di ekstraksi harus benar-benar kering agar memudahkan dalam proses penyaringan dengan menggunakan ayakan 100 mesh dan melakukan perendaman yang lebih lama pada saat depigmentasi menggunakan NaOCL 5% agar mendapatkan hasil serbuk kitosan dengan warna yang lebih putih.