

V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini akan menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran.

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan, hasil analisis untuk kadar air, pH, Vitamin C, dan total padatan terlarut mengalami penurunan sedangkan susut bobot mengalami kenaikan pada buah stroberi yang tidak dilapisi pelapis selama penyimpanan dan rusak pada hari ke-6.
2. Jenis pelapis yang bervariasi berpengaruh terhadap kadar air dan susut bobot buah stroberi selama penyimpanan, sedangkan pH, vitamin C dan total padatan terlarut tidak berpengaruh. Jenis pelapis yang terbaik adalah lilin lebah 4% karena lilin lebah memiliki sifat hidrofobik sehingga dapat menahan air yang berada dalam bahan, sehingga dapat mempertahankan kadar air, vitamin C, pH, Total Padatan Terlarut dan susut bobot buah.
3. Suhu pengeringan yang digunakan untuk mengeringkan pelapis pada suhu 25⁰ C, 30⁰ C, dan 35⁰ C berpengaruh terhadap kadar air dan susut bobot buah stroberi selama penyimpanan, sedangkan pH, vitamin C, dan total padatan terlarut tidak berpengaruh. Suhu pengeringan terbaik adalah pada suhu 25⁰ C, rendahnya suhu dapat mengurangi laju pengeringan sehingga dapat mempertahankan kadar air, vitamin C, pH, Total Padatan Terlarut dan susut bobot buah.

4. Interaksi antara jenis pelapis dan suhu pengeringan berpengaruh terhadap kadar air dan susut bobot buah stroberi selama penyimpanan, sedangkan pH, vitamin C dan total padatan terlarut tidak berpengaruh.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan buah stroberi yang dilapisi oleh pelapis tersebut.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai tekstur buah stroberi stroberi yang dilapisi oleh pela tersebut.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut kemasan yang optimal untuk menjaga kualitas buah stroberi selama penyimpanan.