

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan diantaranya :

1. Perbedaan jenis pati pada pembuatan *edible coating* memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik kimia yang dihasilkan yaitu parameter kadar air, total padatan terlarut dan gula total. Perbedaan jenis pati juga memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik fisik yang dihasilkan yaitu warna (chromameter). Perbedaan jenis pisang memberikan pengaruh nyata terhadap parameter uji kesukaan, seperti uji kesukaan warna dan uji kesukaan tekstur.
2. Jenis pati dengan jenis pisang yang umur simpan nya lebih lama dengan perlakuan *coating* yang masih dapat diterima oleh panelis hingga umur simpan 12 hari yaitu sampel A1B1 pada perlakuan *ediblecoating* dengan jenis pati jagung dan jenis pisang *cavendish* dengan nilai rerata 4,54 yang berarti agak suka

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka disarankan kepada peneliti jika ingin melanjutkan penelitian ini dianjurkan untuk pembuatan *edible coating* pati jagung pada buah pisang *cavendish*, karena dengan konsentrasi 3% pati jagung lebih mendukung untuk memperpanjang umur simpan pada pisang *cavendish*.