

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu:

1. Metode aplikasi *edible coating* berpengaruh signifikan terhadap karakteristik fisik, kimiawi, dan organoleptik buah salak pondoh. Metode semprot (A2) terbukti paling efektif dalam menghambat susut bobot, menjaga aroma, rasa, warna, dan tekstur buah selama penyimpanan, dibandingkan metode lainnya.
2. Konsentrasi stearin berpengaruh terhadap susut bobot, total perbedaan warna, organoleptik warna, organoleptik aroma, organoleptik tekstur, organoleptik rasa, tetapi tidak berpengaruh terhadap *browning indeks*, total asam, total padatan terlarut.
3. Buah salak yang paling disukai panelis adalah buah salak yang dilapisi dengan metode semprot dan konsentrasi stearin 0,6% (A2B3), dengan rerata kesukaan organoleptik 5,14 (Agak Suka).

B. Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan mengeksplorasi kombinasi stearin dengan bahan aktif lain seperti kitosan atau pektin yang memiliki sifat antimikroba, guna meningkatkan efektivitas perlindungan terhadap kontaminasi mikroba.
2. Metode semprot sebaiknya dipertimbangkan sebagai standar metode aplikasi *edible coating* karena mampu memberikan lapisan yang merata dan tidak terlalu tebal, meskipun tetap perlu dikaji efektivitasnya pada skala industri
3. Diperlukan kontrol ketat terhadap kondisi penyimpanan, terutama suhu dan kelembaban, untuk memaksimalkan fungsi *edible coating* dalam memperpanjang daya simpan dan mempertahankan mutu buah.
4. Penelitian ini dapat menjadi dasar penerapan teknologi pascapanen yang ramah lingkungan dan ekonomis bagi petani dan pelaku industri salak pondoh, khususnya di wilayah Sleman.