

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Metode Pelapisan *Edible coating* tidak berpengaruh terhadap susut bobot, total perbedaan warna, padatan terlarut, total asam, *browning indeks*, organoleptik rasa, organoleptik tekstur, organoleptik aroma, dan organoleptik warna.
2. Lama Waktu Penyimpanan berpengaruh terhadap susut bobot, total perbedaan warna, *browning indeks*, organoleptik rasa, organoleptik tekstur, organoleptik aroma, dan organoleptik warna namun tidak berpengaruh terhadap padatan terlarut dan total asam,
3. Buah salak yang paling disukai panelis adalah buah salak yang dilapisi dengan metode pencelupan dan lama waktu penyimpan 5 hari (A1B1) dengan nilai kesukaan warna 5,95, kesukaan aroma 6,08, kesukaan tekstur 6,25 dan kesukaan rasa 6,35 dengan rerata nilai kesukaan 6,16 (Agak suka). Menindikasikan metode pencelupan adalah metode *Edible coating* yang paling efektif untuk menghambat pembusukan pada buah Salak.

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, dan metode mencelup yang sangat berpengaruh signifikan 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.