

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pemberian *edible coating* CMC 1% berpengaruh terhadap mempertahankan umur simpan *fresh-cut* buah apel dibandingkan dengan tanpa pemberian CMC.
2. Perlakuan CMC 1% + minyak atsiri sereh 0,7% merupakan perlakuan terbaik dalam menghambat pertumbuhan bakteri dan mempertahankan umur simpan.
3. Perlakuan CMC 1% + minyak atsiri lemon 3% merupakan perlakuan terbaik dalam menghambat *browning* pada *fresh-cut* buah apel.

B. Saran

Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut untuk mengetahui perubahan rasa Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut terhadap WVTR pada *edible coating* CMC yang ditambahkan berbagai minyak atsiri.