

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. *Edible film* CMC yang ditambah dengan minyak atsiri Serai dan Kayu Manis memiliki sifat fisik yang tidak berbeda dengan *edible film* CMC tanpa penambahan minyak atsiri, karena memiliki nilai yang sama pada parameter WVTR, kekuatan tarik, uji biodegradasi dan uji kelarutan air.
2. *Edible coating* CMC 1% dan 1,5% yang ditambah minyak atsiri Kayu Manis efektif menghambat aktifitas mikrobia hingga hari ke-12, namun belum bisa menghambat *browning*.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan bahan lain untuk dapat memperbaiki CMC dalam meningkatkan sifat fisik dan penghambatan terhadap *browning* pada *fresh-cut* Apel Manalagi.