

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tidak ada interaksi antara konsentrasi pektin dengan suhu penyimpanan terhadap umur simpan buah jambu biji getas merah.
2. Perlakuan suhu penyimpanan pada suhu dingin 14° C mampu memperpanjang umur simpan hingga 15 hari. Sedangkan perlakuan konsentrasi pektin 1 % hanya mampu menghambat laju respirasi pada buah jambu biji getas merah selama 15 hari penyimpanan.

B. Saran

1. Perlu diuji lebih lanjut untuk parameter WVTR terhadap hasil *edible coating* pektin kulit jeruk siam Jember terhadap buah jambu biji getas merah.
2. Pada proses pembuatan ekstraksi pektin kulit jeruk siam jember perlu dilakukan uji kadar air dan uji metoksil terlebih dahulu untuk mengetahui hasil tepung pektin yang sesuai dengan spesifikasi mutu kering pektin.