

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. *Edible coating* dengan *essential oil* vanili sebagai antimikroba dapat mempertahankan mutu buah naga potong segar. Konsentrasi *essential oil* 0,6 % lebih baik dalam menjaga perubahan pada parameter mutu fisik (kekerasan, susut bobot) dan mutu sensoris (rasa dan aroma) dan menghambat pertumbuhan jamur selama penyimpanan. Namun konsentrasi *essential oil* vanili 0,3% lebih mampu mempertahankan mutu pada parameter kimia (Total asam, Total Padatan Terlarut).
2. Perlakuan *edible coating* alginat kombinasi *essential oil* vanili pada buah naga potong segar dapat memperpanjang umur hingga hari ke 9.

B. Saran

1. Untuk mendapatkan hasil yang lebih baik dalam penghambatan jamur pada buah naga potong segar maka perlu dilakukan kajian lebih lanjut berbagai macam *essential oil* sebagai antimikroba pada buah naga potong segar.
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai uji sifat fisik *edible coating* alginat yang dikombinasikan dengan *essential oil* untuk mengetahui kemampuan Water Vapor Transfer Rate (WVTR) *edible coating* alginat kombinasi *essential oil*.