

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Parameter total asam tertitrasi dan gula reduksi menunjukkan bahwa buah yang diberikan perlakuan pelapis alginat yang dikombinasikan dengan minyak atsiri sirih lebih baik dari pada buah yang tidak diberikan pelapis;
2. Berdasarkan parameter pengamatan kekerasan, total padatan terlarut dan susut bobot menunjukkan bahwa buah yang diberi perlakuan pelapis alginat yang dikombinasikan dengan minyak atsiri sirih tidak dapat mempertahankan kualitas buah selama masa penyimpanan .
3. Pelapisan alginat yang dikombinasikan dengan minyak atsiri sirih dengan konsentrasi 0,7 ml/l sudah dapat mencegah pertumbuhan mikrobial yang dapat merusak buah salak.

B. Saran

Buah salak terolah minimal merupakan sebuah potensi untuk menaikkan nilai ekonomi salak. Maka dari itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang bahan pelapis yang tepat dan juga bahan anti mikrobial yang tepat. Selain itu, perlu dilakukan juga penelitian untuk mencegah pencoklatan pada buah salak kupas yang diberikan pelapis.