

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penambahan *edible coating* lidah buaya 20% + *essential oil* vanili 0,6% lebih efektif dalam menghambat aktivitas mikroba pada buah belimbing var. Bangkok.
2. Pelapisan *edible* lidah buaya dan *essential oil* vanili mampu mempertahankan kualitas dan umur simpan buah belimbing var. Bangkok selama 20 hari.

B. Saran

1. Perlu memperpanjang hari penyimpanan untuk mendapatkan umur simpan buah belimbing var. Bangkok yang dilapisi *edible* lidah buaya yang dikombinasikan dengan *essential oil* vanili sampai batas kelayakan konsumsi.
2. Perlu dilakukan uji SEM (*Scanning Electron Microscopy*) untuk mengetahui struktur *edible coating*.