

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penggunaan pelapisan alginat dengan penambahan minyak atsiri vanili 0,9% lebih baik dalam menghambat pertumbuhan bakteri dan mampu mempertahankan kualitas mutu fisik dilihat dari susut berat dan organoleptik tekstur, mutu kimia pada organoleptik (aroma dan warna). Penambahan minyak atsiri vanili 0,6% dan 0,9% mampu mempertahankan kualitas mutu kimia (pH dan antosianin).
2. Perlakuan alginat dengan penambahan minyak atsiri dapat memperpanjang umur simpan dan mempertahankan kualitas kimia hingga hari ke 12 pada *fresh-cut* buah naga.

### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian mengenai uji sifat fisik dari *edible coating* berbasis alginat untuk mengetahui kemampuan *Water Vapor Transfer Rate* (WVTR) pada *edible coating* berbasis alginat.