

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan pelapis CMC 1,5% dikombinasikan minyak atsiri lemon 2% merupakan perlakuan dengan kemampuan terbaik untuk menghambat *browning* secara kimiawi dengan menekan enzim PPO dan POD.
2. Perlakuan *edible coating* CMC 1,5% tanpa penambahan minyak atsiri mampu menghambat pencoklatan pada penampakan (visual) *fresh-cut* apel Manalagi.

B. Saran

Perlu dilakukan pengujian secara fisiologis lebih lanjut mengenai enzim pendukung lain penyebab terjadinya pencoklatan enzimatik serta dapat digunakan varietas apel lainnya sebagai pembanding.