

## IV. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Pemberian *edible coating* CMC1,5% diperkaya minyak atsiri kayu manis 0,7% pada buah potong segar atau *fresh-cut* apel Manalagi merupakan perlakuan terbaik dalam menghambat *browning* secara kimia dengan menghambat aktivitas enzim polifenol oksidase (PPO) dan peroksidase (POX).
2. Pemberian *edible coating* CMC1,5% tanpa minyak atsiri secara visual mampu menghambat pencoklatan pada penampakan *fresh-cut* apel Manalagi.

### B. Saran

Perlu adanya pengujian lain menggunakan jenis apel lainnya untuk mengetahui pengaruh fisiologi dari pemberian *edible coating* dengan kombinasi minyak atsiri tersebut.