

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Penambahan madu 20% pada *edible coating* alginat merupakan perlakuan terbaik dalam mempertahankan kualitas *fresh cut* buah pepaya California hingga hari ke-6 penyimpanan.

### B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengidentifikasi jenis madu lain yang ditambahkan ke dalam *edible coating* alginat.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan konsentrasi madu yang ditambahkan ke dalam *edible coating* alginat.