

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. *Essential oil* Lemon sebagai antibakteri terhadap bakteri pembusukan buah Melon potong segar lebih baik dibanding Jeruk, ditunjukkan oleh daya hambat tertinggi dengan metode *paper disk* sebesar 4,69 cm (konsentrasi 0,8%), dan daya hambat dengan metode *pour plate* yang tidak ada populasi bakteri (konsentrasi -,6-,7,-8%). Pada pengaplikasian pada buah Melon potong segar *essential oil* Jeruk 0,6% menjadi konsentrasi paling efektif untuk menekan populasi bakteri.
2. Penggunaan *edible coating* dengan *essential oil* sebagai antibakteri terbukti dapat mempertahankan mutu buah Melon potong segar. Konsentrasi *essential oil* Jeruk 0,6 % dapat mempertahankan kualitas fisik (warna dan susut bobot), kimia (gula reduksi, total asam dan pH) dan biologis (mikrobiologi) pada buah Melon potong.

B. Saran

Perlu dilakukan pengujian fisik pada alginat yang ditambahkan dengan *essential oil* dan dilakukan uji organoleptik pada buah yang diaplikasikan.