

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Jenis kerusakan sawo setelah diolah minimal dan disimpan pada suhu 5^oC adalah pencoklatan, pelunakan tekstur, timbul aroma off-flavor dan ditumbuhi jamur.
2. Perlakuan panas, pelapisan dengan alginat, maupun kombinasi keduanya dapat memperpanjang umur simpan sawo dari 12 hari menjadi 16 hari dilihat dari parameter warna.
3. Perlakuan dengan alginat mampu mempertahankan kekerasan, mencegah pencoklatan dan kehilangan air, memperlambat pembentukan gula reduksi serta mencegah tumbuhnya jamur.
4. Kombinasi alginat dengan pemanasan memberikan hasil terbaik untuk semua parameter.
5. Hasil uji sensoris menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai penampakan sawo yang diberi lapisan alginat. Akan halnya dengan aroma, panelis memberikan nilai yang sama untuk sawo yang tidak diberi perlakuan dengan sawo yang diberi alginat, sehingga dapat dikatakan alginat tidak mempengaruhi aroma sawo. Namun demikian, panelis ternyata belum bisa menerima rasa sawo yang diberi alginat.

5.2. Saran

1. Perlu dicoba pemakaian suhu yang lebih tinggi (dalam waktu singkat) pada perlakuan panas sehingga inaktivasi enzim lebih efektif.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai perlakuan yang dapat memperpanjang umur simpan dan mempertahankan kualitas sawo yang diolah minimal tanpa mengubah cita rasa sawo sehingga lebih bisa diterima konsumen.