

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat pengaruh konsentrasi kitosan sebagai *edible coating* terhadap kualitas brokoli. Konsentrasi 3% mampu mempertahankan susut bobot, kandungan vitamin C, nilai warna (b), dan memperkecil jumlah koloni mikroba. Konsentrasi 2.5% mampu mempertahankan nilai warna L dan nilai warna (a).
2. Terdapat pengaruh lama perendaman dalam terhadap kualitas brokoli. Lama perendaman 60 menit mampu mempertahankan susut bobot, kandungan vitamin C, nilai warna L, nilai warna (b), dan memperkecil jumlah koloni mikroba. Lama perendaman 30 menit mampu mempertahankan nilai (a) dan 30 menit.
3. Terdapat pengaruh interaksi konsentrasi kitosan dan lama perendaman terhadap kualitas brokoli. Konsentrasi kitosan 3% dan lama perendaman 60 menit mampu memperkecil jumlah koloni mikroba. Konsentrasi kitosan 3% dengan lama perendaman 30 menit mampu mempertahankan kualitas brokoli dengan memperkecil susut bobot, mempertahankan warna dan kandungan vitamin C brokoli.

5.2 Saran

Hasil penelitian ini diperoleh konsentrasi 3% dan lama perendaman 30 dan 60 menit memiliki pengaruh yang tidak berbeda nyata. Dengan hasil penelitian ini diharapkan peneliti selanjutnya dapat mengembangkan penelitian dengan:

1. Menambahkan variasi perlakuan konsentrasi kitosan dan lama perendaman terhadap bahan pangan yang berbeda selain brokoli.
2. Menambahkan parameter uji seperti kadar air, laju respirasi, dan tekstur dengan variasi konsentrasi kitosan yang berbeda dengan menjadikan hasil penelitian ini sebagai acuan.

