

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh penambahan pektin dan gliserol pada gel lidah buaya serta lama pencelupan dalam *edible coating* pada kualitas cabai merah besar dapat disimpulkan bahwa:

- 5.1.1 Perlakuan aplikasi gel lidah buaya hingga hari ke-10 berpengaruh nyata terhadap kualitas cabai merah besar. Pada susut bobot, tekstur, kadar vitamin C, warna cabai merah besar perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan gel lidah buaya dengan penambahan pectin 1% dan gliserol 1%.
- 5.1.2 Perlakuan lama pencelupan aplikasi gel lidah buaya sebagai *edible coating* hingga hari ke-10 berpengaruh nyata terhadap cabai merah besar. pada susut bobot, tekstur kadar vitamin C, dan warna cabai merah besar perlakuan terbaik pada lama pencelupan selama 5 menit.
- 5.1.3 Interaksi aplikasi gel lidah buaya sebagai *edible coating* dengan lama pencelupan hingga hari ke-10 berpengaruh nyata pada kualitas cabai merah besar. Pada parameter susut bobot dan warna cabai merah besar, interaksi terbaik terdapat pada perlakuan aplikasi gel lidah buaya menggunakan penambahan pectin 1% dan gliserol 1% dengan lama pencelupan 5 menit. Sedangkan pada parameter tekstur interaksi terbaik terdapat pada perlakuan gel lidah buaya tanpa menggunakan penambahan pectin 1% dan gliserol 1%. Dan pada kadar vitamin C interaksi terbaik terdapat pada perlakuan aplikasi gel lidah buaya menggunakan penambahan pectin 1% dan gliserol 1% dengan lama pencelupan 10 menit.

5.2 Saran

Hasil terbaik terdapat pada pelakuan aplikasi gel lidah buaya menggunakan penambahan pectin 1% dan gliserol 1% dengan lama pencelupan 5 menit. Adanya hasil penelitian ini diharapkan peneliti selanjutnya mampu menggunakan perlakuan yang sama namun pada komoditas hortikultura yang lain. Dan diharapkan mampu melakukan penelitian lebih lanjut terkait dengan kadar air, laju respirasi dan kadar capsacin.

