

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan diatas maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Ada pengaruh jenis pati bahan *edible coating* terhadap kualitas buah tomat. Perlakuan terbaik untuk faktor jenis pati yaitu pada *edible coating* pati ganyong (*Canna edulis* Ker.).
2. Ada pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas dan masa simpan buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). Penyimpanan suhu dingin merupakan perlakuan terbaik, karena kualitas buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) dapat dipertahankan.
3. Ada pengaruh interaksi jenis pati bahan *edible coating* dan suhu penyimpanan terhadap kualitas buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). Interaksi perlakuan *edible coating* pati ganyong (*Canna edulis* Ker.) dengan penyimpanan suhu dingin merupakan perlakuan terbaik

#### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dapat dikemukakan saran sebagai berikut:

1. Peneliti selanjutnya disarankan untuk mengamati interval suhu antara 0-8°C atau 10-15°C. Penambahan parameter organoleptik perlu dilakukan untuk mengetahui respon konsumen terhadap buah yang sudah *dicoating*.
2. Sebagai aplikasi dalam masyarakat, penyimpana pada suhu dingin (8-10°C) dan disertai *edible coating* pati ganyong (*Canna edulis* Ker.) dapat mempertahankan kualitas buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.).