

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan diatas dapat disimpulkan pada penelitian ini, yaitu:

1. Berdasarkan uji organoleptik dan hasil uji statistik bahwa dengan perlakuan pelapisan edible coating dari beberapa variasi konsentrasi memberikan pengaruh terhadap warna sebesar 2,03% dan tekstur dengan nilai 2,03%.
2. Berdasarkan dari hasil uji fisikokimia jambu kristal dari beberapa variasi konsentrasi pelapisan edible coating bahwa perlakuan terbaik mampu menekan vitamin C 49,89 mg/100g - 55,19 mg/100g, laju respirasi 20,000 cm/s – 25,000/s, susut bobot 1,26% - 1,37%, dan kadar air 86,54% - 89,13% sampai 12 hari penyimpanan terdapat pada perlakuan 3% pati dan 5% pati.

5.2 Saran

Pada penelitian ini untuk selanjutnya peneliti menyarankan untuk dilanjutkan dengan penggunaan pati pisang gorocho termodifikasi dan perbandingan suhu penyimpanan terhadap jambu kristal.

DAFTAR PUSTAKA

- Aina, Mia. Supriadi, Dawam. 2011. Uji Kualitatif Vitamin C Pada Berbagai Makanan Dan Pengaruhnya Terhadap Pemanasan. *Jurnal Sains Dan Matematika*. Hal 1-7.
- Andriani, Elisabet Selly, Dan Antonius Hintono. 2018. “Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan Dengan Agar-Agar.” *Vol 2(2)*: Hal 176–82.
- Alsuhendra, Ridawati, Dan A. I. Santono. 2011. Pengaruh Penggunaan Edible Coating Terhadap Susut Bobot , Ph, Dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert. Skripsi. Teknik Univeristas Negeri Jakarta.
- Darmawati, Emmy, Rokhani Hasbullah, Dan Harli Prawaningrum. 2013. “Pencegahan Kerusakan Fisiologis Belimbing (Avverhoa Carambola) Dalam Rantai Pasok Dengan Optimisasi Model Kombinasi Perlakuan Air Panas Dan Cacl₂ Menggunakan Response Surface Method.” 18: 9.
- Dhyan, A. Christina, Sumardi Sumarlan, Dan Bambang Susilo. “The Influence Of Bee Wax Coating And Storage Temperature On Guava’s Quality (*Psidium Guajava L.*)” 2014 Vol. 2(1).
- Febrianto, Arie, Sri Kumalaningsih, Dan Deborah Giovanny Lg. 2013. “Full Paper-Arie 507-516.” [Http://Rgdoi.Net/10.13140/Rg.2.1.3732.5845](http://Rgdoi.Net/10.13140/Rg.2.1.3732.5845) (Oktober 26, 2020).
- Fitria, L. 2016. Kajian Pertumbuhan, Produksi Dan Kualitas Jambu Biji (*Psidium Guajava L*) Varietas Kristal Pada Asal Bibit Dan Pemangkasan Yang Berbeda. [Thesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fradika Putri, Fina. 2017. “Edible Coating Lidah Buaya (*Aloel Vera L.*) Terhadap Buah Apel Manalagi Potong Pada Penyimpanan Suhu Rendah (Kajian Konsentrasi Cmc Dan Asam Askorbat).” 2017.

- Hanik, Umu. 2019. "Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pati Talas (*Colocasia Esculenta*) Pada Aplikasi Edible Coating Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat (*Lycopersicon Esculentum* Mill)." : 1–101.
- Henny Mandei, Judith, Dan Fetty Indriayty. 2017. "Effect Of Addition Of Banana Goroho Flour On The Quality Of Snack Food." *Desember 2017* : 85-96
9(2): 1–12.
- Huse, M. A. 2011. Aplikasi Edible Coating Dari Karagenan Dan Gliserol Untuk Mengurangi Penurunan Kerusakan Apel Romebeauty. *Jurnal Jurusan Teknologi Industri Pertanian*, Ftp. Universitas Brawijaya.
- Iron, Ferawati. S. 2020. "Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah Dan Plastik Warping Terhadap Karakteristik Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata* Sturt) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang."
- Joseph, Baby. 2011. "Review On Nutritional, Medicinal And Pharmacological Properties Of Guava (*Psidium Guajava* Linn.)." *Januari Maret 2011* Vol 2(1): 17.
- Kamath, Jv, Nair Rahul, Ck Ashok Kumar, Dan Smohana Lakshmi. 2008. "*Psidium Guajava* L: A Review." *International Journal Of Green Pharmacy* 2(1): 9.
- Kohar, Toha, Yusmarini, Dan Dewi Fortuna Ayu. 2018. "[Edible Coating Application Of Aloe Vera (*Aloe Vera* L.) With Addition Of Carrageenan On The Quality Of Guava Fruit (*Psidium Guajava* L.)." *Maret 2018* Vol. 17(1): 29–39.
- Krochta, J. M., E. A. Baldwin, Dan M. O. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coatings And Films To Improve Food Quality*. Technomic Publ. Co. <https://Agris.Fao.Org/Agris-Search/Search.Do?Recordid=Us9530017> (September 21, 2020).

- Mardiana, K. 2008. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya Sebagai Edible Coating Buah Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola L.*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Medho, Maria Cristantina. “Feeding The Bees Wax Coating With Ethyl Ether Solvents On The Power Save And The Quality Of Guava Fruit (*Psidium Guajava L.*)” 2019: 1–142.
- Mulyadi, F.A. 2011. Aplikasi Edible Coating Untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*). Kajian Konsentrasi Karagenan Dan Gliserol. Jurnal Prosiding Seminar Nasional. Program Studi Teknologi Industri Pertanian Bekerja Sama Dengan Asosiasi Profesi Teknologi Agroindustri (Apta). Malang.
- Naibaho, Benika. 2014. “Penggunaan Beberapa Jenis Kemasan Untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava L.*)” 2014 Vol. 3(1): 1–16.
- Novita, Dwi Dian, Cicih Sugianti, Dan Karunia Putri Wulandari. 2016. “Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Gliserol terhadap Perubahan Fisik Dan Kandungan Kimia Buah Jambu Biji Varietas ‘Kristal’ Selama Penyimpanan.” April 2016 Vol 5(1): 8.
- Pantastico. 1989. Fisiologi Pasca Panen. Penanganan Dan Pemanfaatan Buah - Buah Dan Sayur - Sayuran Tropika Dan Subtropika. Universitas Gadjah Madah. Yogyakarta. 906 Hlm.
- Parameswara, Yosephine Sista, Dan Slamet Susanto. 2019. “Improving The Bagging Technique With Pesticide Application To Increase Fruit Smoothness Of ‘Kristal’ Guava (*Psidium Guajava L.*)” Januari 2019 Vol 7(1): 62–68.
- Rachmawati, Maulida. 2017. “Chitosan Coating Onto Pondoh Snakefruit (*Salacca Edulis Reinw.*) To Extend The Shelf-Life And Its Physical Characteristics Study During Storage.” Jurnal Teknologi Pertanian Vol 6(2): 45–49.

- Pantastico, E.R.B. 2003. Postharvest Physiology, Handling And Utilization Of Tropical And Subtropical Fruits And Vegetable. The Avi Publishing Wesport Connecticut. University Of The Philippines College Of Agriculture. Laguna Philippines.
- Rustani, Dona, Dan Slamet Susanto. 2019. "Physical And Chemical Quality Of 'Crystal' Guava On Different Branch Position." *Mei 2019* Vol 7(2): 123–29.
- Santoso, B.B Dan B.S Purwoko. 1995. Fisiologi Dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Holtikultura. Indonesia Australia Eastern Universitas Project.
- Siagian, H. 2009. Penggunaan Bahan Penyerap Etilen Pada Penyimpanan Pisang Barangan Dengan Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif. [Skripsi]. Medan. Fakultas Pertanian , Universitas Sumatera Utara.
- Slamet Susanto, Atika Romalasari, Maya Melati, Dan Ahmad Junaedi. 2017. "Improvement Fruit Quality Of Guava (*Psidium Guajava* L.) Cv. Krystal By Different Colors And Bagging Materials." *Desember 2017* Vol 8(3): 151–61.
- Sumanti, Wiwik, Riwan Kusmiadi, Dan Rion Apriyadi. 2020. "Aplikasi Edible Coating Tepung Tapioka Dengan Oleoresin Daun Kemangi Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Jambu Air Cincalo (*Syzygium Samarangense* [Blume] Merril & L.M. Perry)." *Agrosainstek: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian* 4(1): 70–78.
- Susanto, Slamet, Delys Inkorisa, Dan Dadang Hermansyah. 2018. "Pelilinan Efektif Memperpanjang Masa Simpan Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.) 'Kristal.'" *Jurnal Hortikultura Indonesia* 9(1): 19–26.
- Syarief R, Halid H. 1991. Teknologi Penyimpanan Pangan. Jakarta. (Id): Arcan.
- Winarno, F.G. 2008. Pangan Gizi Teknologi Dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.