

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari data yang didapatkan pada penelitian, buah tomat yang dilapisi larutan edible coating selama 7 hari memiliki susut bobot pektin 1% didapat hasil 3.03% sedangkan pada pektin 2% didapat hasil susut bobot 3,61% dan pada pektin 3% didapat hasil susut bobot lebih sedikit 2,57%. Pengujian kadar total asam terendah terletak pada pektin replikasi 2 % diperoleh data sebesar 0,0041237%. dan pengujian kadar vitamin c pektin 1% didapat hasil kadar vitamin c 10,67733% sedangkan pada pektin 2% didapat hasil kadar vitamin c 11,5104 % dan pada pektin 3% didapat hasil kadar vitamin c lebih sedikit 6,3653%. Hasil dari pektin 2% didapat kadar vitamin c paling tinggi. Sehingga dapat disimpulkan bahwa semakin tinggi konsentrasi pektin yang digunakan maka ketebalan dan kepekatan lapisan juga semakin tinggi sehingga pori-pori tomat semakin tertutup, akibatnya proses respirasi dapat ditekan.

5.2 Saran

Perlunya pengembangan pada penelitian ini berupa replikasi konsentrasi pada pektin sehingga dapat menghasilkan hasil edible coating dari batang pisang yang lebih baik.