

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa dihasilkan daging buah durian segar yang memiliki umur simpan yang panjang.

Secara khusus dapat disimpulkan :

1. perlakuan lama perendaman dalam larutan edible coating berbasis karagenan-glisierol dan suhu penyimpanan berpengaruh nyata dalam menghambat penurunan susut bobot, mempertahankan kadar air dan menekan laju kenaikan kadar alkohol, serta pertumbuhan bakteri buah durian terolah minimal.
2. Aplikasi edible coating berbasis karagenan dan gliserol dengan perlakuan suhu 5°C dan lama waktu perendaman selama 90 detik merupakan perlakuan yang paling efektif dalam menjaga kualitas dan memperpanjang masa simpan daging buah durian segar yang dibuktikan melalui beberapa parameter diantaranya susut bobot, kadar air, kadar alkohol dan total bakteri dengan hasil penurunan susut bobot yaitu 6,77%, kandungan air 70,92%, kandungan alkohol 0,45% dan total bakteri $2,1 \times 10^5$ cfu/g.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis memberikan saran bahwa perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penerimaan sensori daging buah durian segar yang dilapisi edible coating berbasis karagenan dan gliserol selama penyimpanan.