

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Secara umum hasil yang diperoleh dari penelitian ini dapat ditarik 2 kesimpulan sebagai berikut.

#### 1. Kesimpulan Umum

*Edible coating* berbahan dasar tapioka dengan variasi penambahan tapioka dan lama penyimpanan mampu mempertahankan kesegaran buah tomat.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. *Edible coating* dengan variasi penambahan tapioka dan lama penyimpanan dapat mempertahankan kadar vitamin C dan tekstur pada buah tomat
- b. Buah tomat yang memiliki umur simpan yang paling lama yang dilapisi *edible coating* dengan penambahan tapioka 10 g yaitu 10 hari dengan kriteria vitamin C 47,90%, dan tekstur 21,08 kg/cm<sup>2</sup>.

### B. Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, konsentrasi tapioka dalam pembuatan *edible coating* yang paling efektif adalah 10 g. jika ingin mengadakan penelitian lebih lanjut disarankan menggunakan penambahan bahan antimikroba untuk lebih memperpanjang umur simpan.