

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Ada interaksi faktor perlakuan jenis minyak nabati dengan lama pencelupan terhadap tekstur buah, kadar gula total buah dan tingkat kerusakan buah. Pelapisan minyak sereh dengan lama pencelupan 5 detik menunjukkan perlakuan terbaik untuk mempertahankan daya simpan buah apel manalagi selama 31 hari setelah penyimpanan.
2. Buah apel malagi yang dicelupkan dalam minyak sereh setelah disimpan 31 hari susut bobotnya lebih rendah dan tingkat kesukaan panelis lebih tinggi dari pada yang dicelupkan dalam minyak kelapa dan wijen.
3. Daya simpan buah apel manalagi yang dilapisi dengan minyak nabati lebih baik daripada buah apel manalagi yang tidak dilapisi dalam minyak nabati.