

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan karakteristik *edible film* yang dihasilkan konsentrasi HPMC yang paling sesuai untuk aplikasi *edible coating layer-by-layer* adalah 0,4% (b/v) karena memiliki nilai parameter transparansi yang paling tinggi.
2. Konsentrasi kitosan yang paling sesuai untuk aplikasi *edible coating layer-by-layer* adalah 0,5% (b/v) karena menghasilkan *edible film* dengan nilai parameter warna a^* yang paling rendah.
3. Aplikasi *edible coating* menggunakan susunan *layer* CH/HPMC dengan metode *air gun sprayer* dapat mempertahankan parameter warna a^* , susut bobot, kekerasan, total padatan terlarut, dan vitamin C tomat 12 hari lebih lama dibanding kontrol.



5.2. Saran

Untuk meningkatkan kinerja aplikasi *edible coating* pada produk hasil pertanian, maka diperlukan penelitian lebih lanjut terkait penggunaan alat *nebulizer* dan *fogger* karena akan menghasilkan diameter *droplet* yang lebih kecil sehingga diharapkan dapat menghasilkan lapisan *edible coating* yang lebih merata.