

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Aplikasi *coating* berbasis pati ganyong, kentang, dan ubi jalar mampu mempertahankan kualitas buah nanas selama penyimpanan. Penggunaan pati ganyong memiliki sifat pembatas paling optimal dibanding jenis pati lainnya, yaitu mampu menekan laju oksidasi dilihat dari nilai rata-rata kadar vitamin C buah, menahan penguapan air, dan menghambat laju respirasi dilihat dari nilai TPT buah nanas.
2. Ukuran *nozzle sprayer* yang digunakan turut mempengaruhi kualitas buah nanas, dimana penggunaan ukuran *nozzle sprayer* 1,5 mm mampu mempertahankan kualitas buah nanas dilihat dari nilai rata-rata kadar air, vitamin C, TPT, tingkat kekerasan, dan tingkat kecerahannya.
3. Kombinasi perlakuan terpilih untuk buah nanas adalah pengaplikasian *coating* berbahan pati kentang dan ukuran *nozzle sprayer* 1mm, dengan kadar air 81,79%, vitamin C 11,88 mg/100 g, total padatan terlarut 16,25 °Brix dan tingkat kecerahan 32,9 pada hari terakhir penyimpanan.

B. Saran

Perlu untuk dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai aplikasi *coating* berbahan dasar pati, ukuran *nozzle sprayer* serta tekanan yang digunakan untuk mengetahui pengaruh kombinasi tersebut terhadap kualitas buah nanas selama penyimpanan.