

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengaplikasian edible coating berbahan dasar kitosan dan gel lidah buaya dengan perbedaan lama pencelupan dan jenis kemasan plastik PP (polipropilen) dapat mempertahankan mutu cabai merah keriting.

Perbedaan jenis kemasan plastik PP tanpa lubang perforasi dan plastik PP dengan lubang perforasi berpengaruh nyata terhadap susut bobot, kadar air, dan kadar vitamin C cabai merah keriting, sedangkan pada interaksi antara perbedaan lama pencelupan dengan perbedaan jenis kemasan memiliki pengaruh nyata terhadap kadar air. Perlakuan terbaik secara keseluruhan adalah perlakuan pencelupan selama 5 menit dengan kemasan plastik PP berlubang perforasi (A1B2) dengan memiliki kadar vitamin C tertinggi diantara semua perlakuan sebesar 460,319 mg/100g, laju respirasi sebesar 1,885 mgCO<sub>2</sub>/kg/jam, susut bobot sebesar 26,824% dan kadar air sebesar 67,732%.

### B. Saran

Perlu dilakukannya pengujian lanjutan untuk menentukan diameter perforasi pada kemasan plastik PP agar sirkulasi yang dihasilkan efektif untuk mempertahankan mutu produk sehingga tidak terjadi pelayuan dengan cepat akibat sirkulasi yang berlebihan, serta pengujian lanjutan untuk mengetahui berapa lama umur simpan cabai merah keriting apabila disimpan menggunakan metode terbaik pada penelitian ini.