

## **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Konsentrasi gliserol untuk *edible coating* nanas terolah minimal tidak berpengaruh terhadap susut bobot, total padatan terlarut, vitamin C, total asam tertitrasi, dan kadar air selama penyimpanan.
2. Perlakuan terbaik secara kimiawi terdapat pada perlakuan konsentrasi gliserol 5% dengan susut bobot mengalami peningkatan dan untuk total padatan terlarut, vitamin C, total asam tertitrasi, dan kadar mengalami penurunan lalu peningkatan yang tidak berjauhan dibandingkan dengan konsentrasi gliserol 1% dan 3%.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk melakukan uji organoleptik dan uji mikroba agar didapatkan variasi data dan penggunaan perlakuan konsentrasi gliserol yang berbeda agar dapat memperpanjang umur simpan serta dapat mempertahankan mutu nanas terolah minimal selama penyimpanan suhu rendah lebih baik.