

5. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

- Terdapat perubahan karakteristik fisik dan sensori tomat *cherry* selama 14 hari pengamatan yang meliputi: penurunan bobot, pelunakan tekstur, perubahan warna yang semakin merah, penurunan visual, penurunan rasa asam, dan aroma yang semakin menyengat.
- Kombinasi konsentrasi lidah buaya dan kitosan yang paling efektif sebagai *edible coating* dalam menghambat kerusakan fisik tomat *cherry* terendah adalah konsentrasi lidah buaya 75% dengan kitosan 2%, konsentrasi lidah buaya 87,5% dengan kitosan 2%, dan konsentrasi lidah buaya 100% dengan kitosan 1,5%, dengan hasil penurunan bobot 21,74%, penurunan tekstur 24,17%, perubahan koordinat a^* 0,34, koordinat b^* 1,30, dan koordinat L^* -2,50.
- Karakteristik sensori terbaik berdasarkan penerimaan panelis terhadap tomat *cherry* dengan *edible coating* dari kombinasi konsentrasi lidah buaya dengan kitosan yang paling efektif adalah tomat *cherry* D, dengan nilai visual 3,60, warna 1,71, aroma 2,83, tekstur 2,63, dan rasa 3,38.
- Terdapat interaksi antar indikator sensori, meliputi: visual dengan warna, visual dengan tekstur, warna dengan tekstur, dan rasa dengan tekstur; dan indikator fisik, meliputi: tekstur dengan warna (koordinat b^*).

5.2. Saran

- Pengulangan yang lebih tinggi untuk memperoleh nilai standar deviasi yang lebih kecil, karena tomat *cherry* merupakan produk alam yang mudah rusak seperti memar dan pecah pada saat di panen hingga sampai ke konsumen.
- Hari pengamatan yang lebih lama sehingga dapat diketahui umur simpan dari tomat *cherry* dengan penambahan *edible coating*.