

## **5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.2. Kesimpulan**

Kesimpulan review paper menunjukkan buah dan sayur dilapisi menghasilkan nilai yang tinggi pada kadar vitamin C, Total asam, pH, kadar air, Firmness/hardness, Senyawa bioaktif, kadar gula, viskositas. Sedangkan pada susut bobot, jumlah mikroba, TSS dan laju respirasi menghasilkan nilai yang rendah. Warna buah yang dilapisi tetap terjaga dan kecoklatan dapat dicegah, uji sensori pada buah yang dilapisi rata-rata lebih diterima oleh konsumen dan memiliki sifat fisik yang lebih baik.

### **5.3. Saran**

Dalam review ini tidak semua kajian membahas tentang edible coating. Untuk review selanjutnya, disarankan dapat membahas hal tersebut secara khusus.

