

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

1. Perlakuan pemberian konsentrasi *L-Arginine* dapat berpengaruh terhadap perubahan fisik (susut bobot, kekerasan, warna dan organoleptik) dan kimia (fenol).
2. Perlakuan pemberian konsentrasi *L-Arginine* 150 mM dengan lama perendaman 5 menit merupakan perlakuan yang tepat dalam menghambat *browning* pada buah salak pondoh (*Salacca edulis* Reinw) kupas selama 15 hari.

### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut terhadap *L-Arginine* pada buah yang memiliki kandungan fenol tinggi.
2. Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut terhadap pengaruh *L-Arginine* dalam penghambatan *browning* pada buah salak kupas.