

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan L-arginine 50 mM dan lama perendaman 10 menit merupakan perlakuan terbaik dalam menghambatan *browning* dan dapat mempertahankan kualitas fisik ( warna dan susut bobot), kimia (gula reduksi, total asam, phenol) dan uji organoleptik (warna, tekstur, aroma, dan rasa) pada buah potong segar apel Manalagi .
2. Semakin tinggi konsentrasi pemberian L-arginin berpengaruh kurang baik terhadap kualitas fisik, kimia, dan uji organoleptik pada buah potong segar apel Manalagi.

### B. Saran

1. Perlu adanya pengujian warna sampai pada hari pengamatan terakhir agar dapat mengetahui tingkat *browning* pada buah potong segar apel Manalagi yang telah dilakukan perendaman dengan L-arginin.
2. Perlu adanya uji lanjut yang lebih mendalam tentang penghambatan *browning* pada buah potong segar apel Manalagi.