

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.