

V. PENUTUP

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa: pemberian bahan anti *browning* berupa L-arginin 100 mmol menunjukkan hasil paling efektif pada setiap pengamatan. Untuk perendaman asam sitrat menunjukkan hasil yang kurang efektif dalam menghambat *browning* pada setiap pengamatan.

B. SARAN

Perlu dilakukan uji lanjut mengenai kualitas fisik *fresh-cut* apel Manalagi yang diberi perlakuan perendaman natrium bisulfit, asam sitrat dan L-arginin untuk mengetahui kualitas kesegaran buah setelah dilakukan pencelupan dan penyimpanan.