

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Perendaman buah potong segar apel Manalagi pada berbagai konsentrasi natrium bisulfit mampu menghambat perubahan warna daging buah akibat reaksi pencoklatan enzimatis.
2. Perendaman buah potong segar apel Manalagi pada natrium bisulfit dengan konsentrasi 50 ppm selama 3 menit merupakan perlakuan dengan kemampuan terbaik untuk menghambat perubahan warna daging buah akibat reaksi pencoklatan enzimatis.

### **B. Saran**

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