

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Pemberian Natrium bisulfit 100 ppm + *edible coating* CMC 1% memberikan perlakuan lebih baik dibandingkan dengan perlakuan lainnya untuk mempertahankan umur simpan dan kualitas apel Manalagi yang ditunjukkan pada parameter pengujian total padatan terlarut, gula reduksi, mikrobiologi, kekerasan, warna dan organoleptik hingga hari ke 9.

B. Saran

Perlu adanya pengujian warna sampai hari pengamatan terakhir untuk mengetahui tingkat *browning* pada *fresh-cut* buah apel Manalagi.