

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pemberian *Edible coating* kombinasi alginat dan CaCl_2 hanya berpengaruh terhadap pengamatan total padatan terlarut *fresh cut* buah pepaya California.
2. Pemberian Alginat 2% efektif untuk memperpanjang umur simpan *fresh cut* buah pepaya California hingga hari ke 10.
3. Pemberian CaCl_2 3% dan CaCl_2 6% efektif untuk memperpanjang umur simpan *fresh cut* buah pepaya California hingga hari ke 10.

B. Saran

Perlu adanya pengujian lanjut terhadap perubahan warna *freshcut* pepaya California dengan uji *sensory analitic* warna dari pemberian *Edible coating* alginat dan CaCl_2 .