

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Perlakuan *edible coating* karagenan dengan penambahan natrium bisulfit 0.3% merupakan perlakuan terbaik sebagai penghambat *browning* pada *Fresh-cut* apel Manalagi dan dapat mempertahankan kualitas kimia (total padatan terlarut dan fenol), kualitas fisik (warna) dan organoleptik (warna, tekstur dan aroma).

### B. Saran

1. Perlu adanya pengujian dengan cara pemisahan antara *edible coating* dengan *anti-browning* pada tahap aplikasi *fresh-cut* apel Manalagi.