

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Komposisi kitosan optimum yang digunakan untuk proses *edible coating* adalah 4 g dengan lama simpan 2 hari
2. *Edible coating* pada tahu bulat berpengaruh terhadap sifat fisik tahu bulat yaitu semakin banyak kitosan yang ditambahkan mampu mempertahankan kadar air, seperti dalam penelitian ini dengan kitosan 4 g kadar air relatif tetap sebesar 62,14% sampai hari ke 3
3. *Edible coating* tidak berpengaruh terhadap perubahan kadar protein tahu bulat
4. *Edible coating* berpengaruh terhadap kadar asam lemak bebas dengan kondisi optimum kitosan 4 g dengan persen FFA 8,104% dengan lama simpan 3 hari diluar kulkas.

#### **5.2 Saran**

Perlu dilakukan penelitian secara organoleptis pada tahu bulat untuk memastikan kualitas tahu tetap baik

