

I. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Total asam buah tomat rampai pada penyimpanan atmosfer termodifikasi (Udara-CO₂) dengan suhu ruang lebih ($T_1 = 28^\circ\text{C}$) kecil dibandingkan dengan total asam pada penyimpanan dengan suhu dingin ($T_2 = 10^\circ\text{C}$).
2. Nilai kekerasan buah tomat rampai kontrol tanpa perlakuan gas dan kemasan pada suhu ruang dan suhu dingin lebih cepat menurun (kecil) dibandingkan dengan nilai kekerasan buah yang diberi perlakuan udara-CO₂.
3. Komposisi A (Udara 5%, CO₂ 5%) dan D (Udara 10%, CO₂ 10%) pada suhu ruang (28°C) merupakan komposisi terbaik untuk memperpanjang umur simpan dalam penelitian ini. Komposisi A (Udara 5%, CO₂ 5%) dan B (Udara 10%, CO₂ 5%) pada suhu dingin (10°C) merupakan komposisi terbaik untuk memperpanjang umur simpan dalam penelitian ini. Umur penyimpanan atmosfer termodifikasi (Udara-CO₂) buah tomat rampai yang disimpan pada suhu ruang ($T_1 = 28^\circ\text{C}$) lebih pendek yaitu 12 hari dibandingkan

dengan umur simpan buah tomat rampai yang disimpan pada suhu dingin ($T_2 = 10^\circ\text{C}$) yang mencapai 21 hari.

A. Saran

1. Untuk memperpanjang umur simpan buah tomat rampai, sebaiknya dalam penyimpanan menggunakan suhu 10°C dengan komposisi gas udara 5% - CO_2 5%, sedangkan untuk memperpanjang umur simpan tomat rampai pada suhu ruang, sebaiknya menggunakan komposisi gas udara 10% - CO_2 10%.