

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

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

1. Penyimpanan dalam suhu 10-12°C yang dikombinasikan dengan komposisi udara-CO₂ dapat menekan nilai laju respirasi buah pisang Muli. Hasil penelitian menunjukkan umur simpan buah pisang Muli pada suhu 10-12°C dan suhu 29-32°C mampu bertahan selama 10 hari. Komposisi gas penyimpanan yang terbaik (memiliki laju respirasi terendah) adalah pada perlakuan pemberian 10% O₂-10% CO₂.
2. Selama penyimpanan nilai kandungan TPT dan total asam buah pisang Muli berubah-ubah. Perubahan ini dipengaruhi oleh suhu penyimpanan dan komposisi gas di ruang penyimpanan. Pada suhu penyimpanan 10°C nilai TPT dan total asam menurun secara perlahan-lahan. Sementara itu pada suhu ruang, nilai TPT dan total asam lebih besar dari suhu dingin dan menurun secara cepat. Dibandingkan dengan buah kontrol (tanpa modifikasi gas dan kemasan) nilai TPT lebih tinggi sedangkan nilai total asam menurun secara perlahan.

B. Saran

1. Perlu dilakukan pengontrolan suhu dengan menggunakan alat elektronik agar suhu tetap konstan.
2. Perlu dilakukan pengukuran RH di setiap suhu penyimpanan untuk mengetahui pengaruhnya terhadap umur simpan bahan.