

## V. SIMPULAN DAN SARAN

### A. Simpulan

Simpulan yang dapat diambil dari hasil penelitian ini adalah :

1. Penyimpanan dalam suhu 10°C yang dikombinasikan dengan penyimpanan dinamis udara-CO<sub>2</sub> dapat menekan nilai laju respirasi cabai merah, dan memiliki potensi umur simpan yang masih layak untuk dikonsumsi selama 32 – 38 hari, tiga kali lipat dari umur simpan cabai merah dalam suhu penyimpanan 29-32°C yang memiliki potensi umur simpan selama 10 hari.
2. Suhu penyimpanan dan komposisi gas di ruang penyimpanan menunjukkan pengaruhnya terhadap nilai TPT dan total asam cabai merah. Pada suhu penyimpanan 10°C, nilai TPT relatif stabil dan total asam menurun secara perlahan. Sementara itu pada penyimpanan 29-32°C, nilai TPT cenderung menurun dan nilai total asam mengalami penurunan yang lebih cepat. Buah cabai merah kontrol (disimpan tanpa perlakuan komposisi gas) dalam kedua suhu penyimpanan memiliki nilai TPT yang jauh lebih tinggi dibandingkan dengan buah

cabai merah yang disimpan dengan perlakuan komposisi gas serta mengalami perubahan yang signifikan selama penyimpanan. Selain itu cabai merah kontrol mengalami penurunan nilai total asam yang sangat cepat.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan agar :

1. Dilakukan pengontrolan suhu dengan menggunakan alat elektronik agar didapat suhu penyimpanan yang konstan.
2. Dilakukan pengukuran RH untuk melihat pengaruhnya terhadap umur simpan buah.