

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

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

1. Perubahan laju respirasi pada penyimpanan suhu dingin sangat fluktuatif dan cenderung meningkat di akhir penyimpanan, sedangkan pada penyimpanan suhu ruang nilainya cenderung menurun hingga akhir penyimpanan.
2. Nilai TPT buah salak pondoh pada penyimpanan suhu ruang cenderung tidak jauh berbeda dengan penyimpanan pada suhu dingin.
3. Nilai TPT buah salak pondoh yang dikenai perlakuan penyimpanan dinamis lebih kecil dibandingkan kontrol.
4. Nilai total asam buah salak pondoh pada penyimpanan suhu dingin ( $10^{\circ}\text{C}$ ) lebih kecil dibandingkan pada penyimpanan yang dilakukan pada suhu ruang.
5. Umur simpan buah salak pondoh pada penyimpanan suhu dingin ( $10^{\circ}\text{C}$ ) adalah 32 hari, sedangkan pada penyimpanan suhu ruang adalah 12 hari.