

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Aplikasi 1-MCP tidak berpengaruh secara nyata terhadap masa simpan, mutu fisik dan kimia buah seperti kekerasan buah, susut bobot, padatan terlarut dan kandungan asam, serta kemanisan buah jambu biji 'Mutiara'.
2. Aplikasi *plastic wrapping* mampu memperpanjang masa simpan 11,16 hari lebih lama dibandingkan dengan tanpa *plastic wrapping*, dan mampu menekan susut bobot, serta mempertahankan kekerasan buah, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap mutu kimia buah jambu biji 'Mutiara'.
3. Penyimpanan pada suhu dingin tidak mampu secara nyata memperpanjang masa simpan dan mempengaruhi kekerasan, dan mutu kimia buah jambu biji 'Mutiara'.
4. Tidak terdapat interaksi antara aplikasi 1-MCP, *plastic wrapping*, dan suhu dingin dalam mempengaruhi masa simpan, tingkat kekerasan, dan mutu kimia buah jambu biji 'Mutiara'.

5.2 Saran

Aplikasi dengan 1-MCP dan kemasan *plastic wrapping* perlu disesuaikan dengan suhu dingin yang lebih rendah dari 20 °C dan kelembapan yang relatif tinggi.