

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Aplikasi AVG 1,25 ppm mampu memperpanjang masa simpan buah satu hari lebih lama dibandingkan tanpa aplikasi AVG, walaupun tidak mempengaruhi kekerasan susut bobot dan mutu kimia buah.
2. Aplikasi *plastic wrapping* mampu memperpanjang masa simpan 2,58 hari lebih lama dan menekan susut bobot buah dibandingkan tanpa aplikasi *plastic wrapping*, namun mempercepat pelunakan dan tidak mempengaruhi mutu kimia buah.
3. Penyimpanan pada suhu rendah 20 °C mampu memperpanjang masa simpan buah satu hari lebih lama dan mempertahankan kekerasan buah, meningkatkan padatan terlarut dan kemanisan dibandingkan pada suhu kamar 28 °C, namun tidak mampu menekan susut bobot dan tidak mempengaruhi asam pada buah.
4. Kombinasi AVG 1,25 ppm dan *plastic wrapping* mampu memperpanjang masa simpan buah 3,5 hari lebih lama dibandingkan tanpa AVG dan *plastic wrapping*. Namun tidak mampu menghambat pelunakan, susut bobot dan mempengaruhi mutu kimia buah.

5. Kombinasi AVG 1,25 ppm dan suhu rendah 20 °C tidak mampu dalam memperpanjang masa simpan, menghambat pelunakan, susut bobot, dan mempengaruhi asam pada buah namun dapat meningkatkan padatan terlarut dan kemanisan buah dibandingkan tanpa AVG dan suhu rendah.
6. Kombinasi *plastic wrapping* dan suhu rendah mampu memperpanjang masa simpan buah 3,5 hari lebih lama dibandingkan tanpa *plastic wrapping* dan suhu rendah, namun tidak mampu menghambat pelunakan, susut bobot dan mempengaruhi mutu kimia buah.
7. Kombinasi AVG 1,25 ppm, *plastic wrapping* dan suhu rendah 20 °C lebih mampu memperpanjang masa simpan buah lebih lama dibandingkan tanpa perlakuan, namun tidak mampu menghambat pelunakan, susut bobot dan mempengaruhi mutu kimia buah.

5.2 Saran

Diperlukan penelitian selanjutnya mengenai penyimpanan pada buah dengan suhu lebih rendah dari 20 °C dengan kelembapan relatif yang tinggi, dengan memperhatikan dimensi ruangan yang lebih kecil agar mampu meningkatkan masa simpan dan mempertahankan mutu buah pisang 'Cavendish'.