

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Aplikasi AVG 1,25 ppm tidak berpengaruh nyata terhadap masa simpan, kekerasan, susut bobot, °Brix, asam bebas, dan tingkat kemanisan buah jambu biji ‘Mutiara’;
2. Aplikasi *plastic wrapping* dapat memperpanjang masa simpan 17 hari lebih lama dibandingkan tanpa *plastic wrapping* dan dapat menekan susut bobot buah jambu biji ‘Mutiara’ dibandingkan tanpa *plastic wrapping*, tetapi mempercepat pelunakan dan tidak dapat mempertahankan °Brix, serta tidak berpengaruh nyata terhadap asam bebas, dan tingkat kemanisan buah jambu biji ‘Mutiara’;
3. Penyimpanan pada suhu dingin 21,53 °C tidak berpengaruh nyata terhadap masa simpan, kekerasan, susut bobot, °Brix, asam bebas, dan tingkat kemanisan buah jambu biji ‘Mutiara’;
4. Tidak terdapat pengaruh interaksi antara AVG dengan *plastic wrapping*, AVG dengan suhu dingin, dan *plastic wrapping* dengan suhu dingin terhadap masa simpan, kekerasan, susut bobot, °Brix, asam bebas, dan tingkat kemanisan buah jambu biji ‘Mutiara’;

5. Tidak terdapat pengaruh interaksi antara AVG, *plastic wrapping*, dan suhu dingin terhadap masa simpan, kekerasan, susut bobot, °Brix, asam bebas, dan tingkat kemanisan buah jambu biji ‘Mutiarra’.

5.2 Saran

Pengaplikasian AVG dan *plastic wrapping* perlu disesuaikan dengan penyimpanan pada suhu dingin yang lebih rendah dari 21 °C agar dapat memperpanjang masa simpan dan mempertahankan mutu buah dengan lebih maksimal.