

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Aplikasi 1-MCP tidak nyata memperpanjang masa simpan dan mengurangi susut bobot selama penyimpanan, akan tetapi nyata menghambat pelunakan daging buah pisang 'Cavendish'.
2. Pemberian kitosan 2,5% nyata memperpanjang masa simpan, akan tetapi belum mampu menghambat pelunakan daging buah pisang 'Cavendish' dan mengurangi susut bobot selama penyimpanan.
3. Penggunaan suhu dingin nyata memperpanjang masa simpan dan menghambat pelunakan daging buah pisang 'Cavendish', akan tetapi belum mampu mengurangi kehilangan susut bobot selama penyimpanan.
4. Kombinasi ketiga perlakuan yaitu 1-MCP, kitosan dan suhu mampu memperpanjang masa simpan buah pisang 'Cavendish', akan tetapi belum dapat mempertahankan mutu buahnya.
5. Aplikasi 1-MCP dan penggunaan suhu dingin tidak nyata mempengaruhi padatan terlarut, asam bebas, dan tingkat kemanisan buah pisang 'Cavendish', kecuali pada pemberian 2,5% kitosan,.
6. Kombinasi 1-MCP, kitosan dan suhu dingin tidak nyata mempengaruhi padatan terlarut, asam bebas dan tingkat kemanisan buah pisang 'Cavendish'.

5.2 Saran

Suhu dingin dan kelembapan ruang penyimpanan sebaiknya diatur sesuai dengan keadaan yang optimum.