# BAB V
# KESIMPULAN DAN SARAN

## 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil beberapa kesimpulan, sebagai berikut :

1. Kombinasi perlakuan suhu dan pelapis *edible* pada penyimpanan buah melon terolah minimal secara keseluruhan berpengaruh terhadap nilai susut berat, total padatan terlarut, kadar air, warna dan vitamin C .
2. umur simpan melon terolah minimal pada suhu ruang adalah sekitar 32 jam atau 1 hari lebih 8 jam.
3. Dari hasil penelitian diperoleh umur simpan dari masing - masing perlakuan, yaitu :
   - Perlakuan kemasan polipropilen menggunakan *edible* pada suhu 10º C memiliki umur simpan 264 jam atau 11 hari.
   - Perlakuan kemasan polipropilen tanpa menggunakan *edible* pada suhu 10º C memiliki umur simpan 216 jam atau 9 hari.
   - Perlakuan kemasan wrap menggunakan *edible* pada suhu 10º C memiliki umur simpan 232 jam atau 9 hari lebih 16 jam.
   - Perlakuan *wrap* tanpa menggunakan *edible* pada suhu 10º C memiliki umur simpan 184 jam atau 7 hari lebih 16 jam.
   - Perlakuan kemasan polietilen menggunakan *edible* pada suhu 10º C memiliki umur simpan 216 jam atau 9 hari.
   - Perlakuan kemasan polietilen tanpa menggunakan *edible* pada suhu 10º C memiliki umur simpan 168 jam atau 6 hari lebih 16 jam.
4. Berdasarkan hasil penelitian Jenis kemasan dan suhu penyimpanan yang paling baik digunakan selama penyimpanan buah melon terolah minimal adalah kemasan plastik polipropilen dengan suhu 10º C yang dapat bertahan sampai jam ke - 264 atau hari ke – 11.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka disarankan untuk menggunakan jenis kemasan polipropilen yang disimpan pada suhu 10º C untuk penyimpanan buah melon terolah minimal, dan untuk penelitian selanjutnya disarankan agar menggunakan variasi suhu dan jenis pelapis yang digunakan.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK
KEDJAJAAN
BANGSA