

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Media penyerap zeolit yang direndam dengan kalium permanganat berpengaruh terhadap lama penyimpanan buah alpukat. Buah alpukat dapat disimpan sampai 11 hari pada perlakuan KMnO_4 25 % zeolit 5 gram dan KMnO_4 25 % zeolit 10 gram, 10 hari pada perlakuan KMnO_4 50 % zeolit 5 gram dan KMnO_4 50 % zeolit 10 gram, dan 8 hari pada perlakuan KMnO_4 0 % zeolit 5 gram dan KMnO_4 0 % zeolit 10 gram.
2. Pada perubahan sifat fisik dan kimia yang terjadi pada buah alpukat yang meliputi kadar air, susut berat, kekerasan, total padatan terlarut, vitamin C, serta konsentrasi O_2 dan CO_2 , maka perlakuan KMnO_4 25 % zeolit 5 gram merupakan yang terbaik untuk memperpanjang umur simpan buah alpukat yaitu hingga 5 hari dari kondisi buah alpukat tanpa perlakuan.
3. Berdasarkan uji organoleptik dari para panelis terhadap rasa dan kekerasan buah alpukat selama penyimpanan didapatkan bahwa panelis lebih menyukai rasa dan kekerasan pada perlakuan KMnO_4 25 % zeolit 5 gram. Uji organoleptik terhadap warna dan aroma buah alpukat selama penyimpanan didapatkan bahwa para panelis lebih menyukai buah alpukat pada perlakuan KMnO_4 25 % zeolit 10 gram.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk memperpanjang umur simpan buah dengan menggunakan media penyerap zeolit seberat 5 gram dengan konsentrasi kalium permanganat 25 %. Selain itu disarankan untuk melakukan penyimpanan dengan menggunakan kemasan yang berbeda dan suhu yang bervariasi.