

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat setelah melakukan penelitian yaitu :

1. Konsentrasi larutan kalium permanganat yang paling bagus digunakan adalah kalium permanganat 25 % dengan lama penyimpanan selama 12 hari yang memperpanjang umur simpan buah 4 hari dari kondisi tanpa perlakuan yaitu 8 hari.
2. Konsentrasi larutan kalium permanganat 10 % dan 50 % memiliki umur simpan yang sama yaitu selama 11 hari atau 3 hari dari kondisi tanpa perlakuan.
3. Umur simpan buah jambu biji merah yang menggunakan silika gel tanpa direndam larutan kalium permanganat yaitu 9 hari atau 1 hari dari kondisi tanpa perlakuan.
4. Cara penyimpanan atau perlakuan silika gel tanpa direndam larutan kalium permanganat ( $\text{KMnO}_4$  0 %), silika gel yang direndam menggunakan larutan kalium permanganat dengan konsentrasi 10 % ( $\text{KMnO}_4$  10 %), konsentrasi 25 % ( $\text{KMnO}_4$  25 %), dan konsentrasi 50 % ( $\text{KMnO}_4$  50 %) berpengaruh terhadap nilai susut berat, kekerasan, dan total padatan terlarut.
5. Uji organoleptik terhadap rasa dan aroma panelis lebih menyukai perlakuan silika gel yang direndam larutan kalium permanganat 10 %. Uji organoleptik terhadap warna panelis lebih menyukai perlakuan silika gel yang direndam menggunakan larutan kalium permanganat 25 %.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan menggunakan larutan kalium permanganat konsentrasi 25 %, karena mampu mempertahankan umur simpan buah jambu biji merah selama 12 hari. Penelitian ini dapat dilanjutkan dengan menggunakan perbedaan suhu yaitu suhu ruang dan suhu dingin serta perbedaan jumlah bahan silika gel.