

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada buah alpukat Tongar dapat disimpulkan bahwa :

1. Dari semua parameter pengamatan yang dilakukan semuanya signifikan, tingkat kematangan dan suhu penyimpanan sangat mempengaruhi mutu buah alpukat Tongar. Penyimpanan pada suhu 10 °C untuk tingkat kematangan 180 dan 195 hari umur simpan buah hingga 14 hari, sedangkan tingkat kematangan 210 hari umur simpan buah hanya 12 hari. Penyimpanan pada suhu 15 °C untuk semua tingkat kematangan umur simpan buah hanya 10 hari. Sedangkan penyimpanan pada suhu ruang untuk tingkat kematangan 180 hari umur simpan buah mencapai 8 hari, sedangkan pada tingkat kematangan 195 hari dan 210 hari umur simpan buah hanya 6 hari setelah dipanen.
2. Hasil pengamatan parameter mutu buah alpukat Tongar diantaranya susut bobot, laju respirasi, total padatan terlarut, warna, kekerasan, *ion leakage* dan *chilling injury* yang disimpan pada suhu 10 °C, 15 °C dan suhu ruang dengan tingkat kematangan 180 hari, 195 hari dan 210 hari setelah bunga mekar, perlakuan terbaik yaitu pada K1S1 (tingkat kematangan 180 hari yang disimpan pada suhu 10 °C).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan buah alpukat Tongar yang disimpan pada suhu dingin sangat mempengaruhi umur simpan buah tersebut. Jadi, penulis menyarankan untuk konsumen atau yang paling utama untuk pedagang lebih baik menyimpan buah alpukat pada suhu dingin yaitu suhu 10 °C sehingga dapat mempertahankan mutu buah tersebut. Akan tetapi penyimpanan suhu dingin dapat mengakibatkan *chilling injury*, untuk mengatasi hal tersebut buah alpukat sebaiknya dikemas menggunakan *Modified Atmosphere Packaging* (MAP) selama penyimpanan pada suhu dingin.