

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa pengaruh asam sitrat dan UV-C terhadap kualitas bengkuang terolah minimal menunjukkan hasil yang signifikan untuk setiap perlakuan, hari pengamatan, dan interaksi antara perlakuan setiap hari pengamatannya. Diantara keempat perlakuan yang diberikan bengkuang terolah minimal dengan perlakuan asam sitrat 0,5% memiliki pengaruh nyata untuk warna, kandungan vitamin C dan total fenolik. Perlakuan UV-C 1,2 kJ/m<sup>2</sup> mampu menahan laju penurunan derajat keasaman (pH). Sedangkan untuk perlakuan asam sitrat 0,5% + UV-C 1,2 kJ/m<sup>2</sup> memberikan pengaruh nyata pada parameter susut bobot, kekerasan, jumlah mikroba, laju respirasi, uji visual dibandingkan dengan perlakuan lainnya. Penambahan asam sitrat dan UV-C pada bengkuang terolah minimal dapat mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan hingga 10 hari pada suhu 5<sup>0</sup>C.

### 5.2 Saran

Pada penelitian ini perlakuan asam sitrat dan UV-C yang dikemas dalam kemasan PP (*polipropilen*) dapat mempertahankan mutu bengkuang terolah minimal. Akan tetapi karena tingginya laju respirasi dan transpirasi pada bengkuang terolah minimal menyebabkan terakomolasinya uap air didalam kemasan, kondisi ini menyebabkan bengkuang terolah minimal menjadi cepat busuk. Oleh karena itu dari penelitian ini penulis menyarankan penggunaan kemasan berporasi agar dapat mengurangi uap air yang terbentuk didalam kemasan sehingga bengkuang terolah minimal dapat disimpan lebih lama lagi.