

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan beberapa perlakuan pada cabai merah yaitu perlakuan pencelupan *sodium hypochlorite* 300 ppm selama 1 menit (A1B0), pencelupan *sodium hypochlorite* 300 ppm selama 1 menit dengan *edible coating* kitosan 3% selama 5 menit (A1B1), pencelupan *sodium hypochlorite* 300 ppm selama 1 menit dengan kombinasi *edible coating* kitosan 3%- VCO (*Virgin Coconut Oil*) 1,10% selama 5 menit (A1B2), dan kontrol (A0B0) dengan lamanya hari penyimpanan memberikan pengaruh terhadap mutu cabai. Perlakuan A1B0 tidak berbeda nyata dengan perlakuan A0B0, perlakuan ini kurang mampu mempertahankan kualitas cabai merah sehingga penurunan mutu terjadi secara cepat (18 hari penyimpanan). Perlakuan A1B1 dapat mempertahankan umur simpan hingga hari ke-24 dan perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu terdapat pada penyimpanan cabai merah perlakuan A1B2 lebih mampu mempertahankan mutu cabai merah merah (laju respirasi, susut bobot, tingkat kerusakan, warna, dan analisa total mikroba) dibandingkan perlakuan lainnya sehingga umur simpannya lebih lama (27 hari penyimpanan). Indikator kerusakan pada masing-masing perlakuan berbeda-beda, yaitu pada perlakuan A1B0 terjadi pelunakan dan busuk basah pada cabai merah sedangkan pada perlakuan A0B0, perlakuan A1B1, dan perlakuan A1B2 indikator kerusakan yang terjadi yaitu pengkriputan dan cabai merah mulai mengering.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan penggunaan konsentrasi *sodium hypochlorite* yang lebih rendah dengan waktu paparan yang tepat untuk cabai merah sehingga dapat mempertahankan mutunya dan penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut pada perlakuan kombinasi *edible coating* kitosan-VCO (*Virgin Coconut Oil*) dengan konsentrasi yang berbeda baik dengan pengaplikasian disinfektan *sodium hypochlorite* 300 ppm maupun tanpa penggunaan disinfektan sehingga didapatkan hasil yang lebih maksimal.