

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada suhu penyimpanan 8°C, 10°C, dan suhu ruang pada konsentrasi ethepon 500 ppm dan tanpa ethepon memberikan pengaruh terhadap parameter kualitas buah pisang Kepok Tanjung (susut bobot, kadar air, warna, total padatan terlarut, kekerasan dan *chilling injury*) diantaranya adalah:

1. Faktor konsentrasi ethepon dan suhu penyimpanan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap mutu buah pisang Kepok Tanjung pada pengamatan susut bobot, kadar air, total padatan terlarut, kekerasan, dan *chilling injury* sedangkan pada pengamatan warna hanya dipengaruhi oleh suhu penyimpanan.
2. Perubahan mutu yang terbaik terdapat pada penyimpanan suhu ruang dengan konsentrasi ethepon 500 ppm.
3. Perbedaan konsentrasi ethepon dan suhu penyimpanan menyebabkan adanya perbedaan laju kinetika untuk seluruh parameter suhu. Nilai k yang didapatkan mempengaruhi laju perubahan mutu pisang Kepok Tanjung untuk semua parameter, dimana pada suhu 8°C dan 10°C mengalami penurunan mutu yang lebih lambat dibandingkan suhu ruang dan hasil uji validasi memiliki nilai RMSE dalam rentang 0,1 sampai dengan 0,8.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, untuk dapat mengetahui kualitas terbaik dari buah pisang, maka penulis menyarankan pada penyimpanan suhu dingin tidak perlu menggunakan plastik, agar perubahan kualitas lebih jelas terlihat. Selain itu, penulis juga menyarankan untuk mencoba menggunakan konsentrasi ethepon yang lebih tinggi untuk melihat berapa lama pisang dapat mengalami pematangan sempurna.