

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap pengamatan mutu buah alpukat dapat disimpulkan bahwa :

1. Adanya pengaruh yang signifikan antara ketinggian jatuh dan suhu penyimpanan terhadap mutu buah alpukat untuk parameter kekerasan, warna, dan *Chilling Injury*.
2. Perubahan mutu terbaik terdapat pada perlakuan penyimpanan suhu 10°C dengan ketinggian jatuh 20 cm.
3. Perubahan susut bobot dan nilai kekerasan mengikuti model kinetika reaksi orde nol dan mengikuti hukum Arrhenius terhadap suhu. Perubahan nilai total padatan terlarut, pH dan nilai L^* mengikuti model kinetika reaksi orde satu. Perbedaan ketinggian jatuh dan suhu penyimpanan menyebabkan adanya perbedaan laju kinetika untuk seluruh parameter mutu. Semakin tinggi ketinggian jatuh dan suhu penyimpanan maka laju kinetika perubahan seluruh parameter mutu lebih besar. Laju perubahan mutu buah dapat dianalisis dengan menggunakan nilai k . Nilai k (*slope*) yang diperoleh dapat menjelaskan laju perubahan mutu buah selama penyimpanan. Nilai k negatif terdapat pada pengamatan kekerasan, dan kecerahan buah (*light*) dimana menunjukkan adanya penurunan dari parameter mutu. Kemudian, nilai k positif terdapat pada pengamatan susut bobot, TPT, dan pH menunjukkan bahwa adanya kenaikan dari parameter mutu.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang penulis lakukan, penulis menyarankan untuk tidak melakukan penyimpanan buah pada suhu 8°C dan penulis menyarankan untuk batas ketinggian jatuh saat proses sortasi dan grading tidak lebih dari 40 cm karena dapat mempengaruhi mutu buah. Selain itu, penulis juga menyarankan untuk