

## BAB I KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Dari uraian yang telah dijelaskan pada bagian hasil dan pembahasan maka dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut :

1. Terdapat interaksi antara suhu dan lama penyimpanan terhadap viabilitas serbuk sari dan persentase pembentukan buah tanaman gambir tipe udang. Suhu penyimpanan 10°C dengan lama penyimpanan lima hari memberikan hasil terbaik pada viabilitas serbuk sari dan persentase pembentukan buah tanaman gambir tipe udang.
2. Suhu penyimpanan terbaik pada viabilitas serbuk sari dan persentase pembentukan buah tanaman gambir tipe udang adalah 10°C.
3. Lama penyimpanan terbaik pada viabilitas serbuk sari dan persentase pembentukan buah tanaman gambir tipe udang adalah lima hari.

### B. Saran

Dari hasil penelitian dan kesimpulan yang diperoleh, maka disarankan untuk menggunakan suhu simpan 10°C dengan lama penyimpanan lima belas hari dalam mempertahankan viabilitas serbuk sari gambir, serta disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan menggunakan suhu simpan yang lebih rendah



