

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh berdasarkan data penelitian dalam menganalisis penambahan kinetin terhadap kesegaran cabai merah (*Capsicum annuum* L.) dengan berbagai jenis kemasan selama penyimpanan, sebagai berikut:

1. Penggunaan kinetin dan jenis kemasan dapat memperpanjang umur simpan cabai pada suhu dingin dan suhu ruang.
2. Penyimpanan cabai dengan jenis kemasan dan suhu penyimpanan yang berbeda, mempengaruhi sifat fisik cabai selama penyimpanan.
3. Penggunaan kemasan PP untuk cabai muda lebih baik digunakan pada suhu dingin, dan kemasan LDPE digunakan pada suhu ruang.
4. Penggunaan kemasan LDPE untuk cabai tingkat kematangan 50 % lebih baik digunakan pada suhu dingin dan kemasan PP digunakan pada suhu ruang.
5. Cabai muda dan cabai dengan tingkat kematangan 50 % pada suhu dingin selama penyimpanan 30 hari memiliki kualitas yang baik jika disimpan dengan kemasan PP, LDPE dan tanpa menggunakan kemasan.
6. Penyimpanan suhu ruang untuk cabai muda dapat bertahan selama 24 hari tanpa menggunakan kemasan, 12 hari menggunakan kemasan PP dan LDPE sedangkan cabai dengan tingkat kematangan 50 % dapat bertahan selama 26 hari tanpa menggunakan kemasan, 16 hari dengan kemasan PP dan LDPE.
7. Model matematis untuk berat cabai diperoleh perlakuan terbaik pada persamaan eksponensial yaitu $y = 98,56e^{-0.01x}$; $R^2 = 0,998$ pada perlakuan A2B0C1, susut berat cabai diperoleh perlakuan terbaik pada persamaan polinomial yaitu $y = -0,015x^2 + 1,850x + 1,474$; $R^2 = 0,997$ pada perlakuan A2B0C1, kadar air cabai diperoleh perlakuan terbaik pada persamaan eksponensial yaitu $y = 81,45e^{-0.00x}$; $R^2 = 0,986$ pada perlakuan A2B0C1, kekerasan cabai diperoleh perlakuan terbaik pada persamaan polinomial yaitu $y = 0,024x^2 - 1,250x + 18,47$; $R^2 = 0,985$ pada perlakuan A2B0C1, TPT cabai diperoleh perlakuan terbaik pada persamaan polinomial yaitu $y = 0,023x^2 - 0,314x + 5,730$; $R^2 = 0,834$ pada perlakuan A1B2C2, vitamin C cabai

diperoleh perlakuan terbaik pada persamaan polinomial yaitu $y = 0,362x^2 - 7,753x + 149,0$; $R^2 = 0,654$ pada perlakuan A2B1C1, dan klorofil cabai diperoleh perlakuan terbaik pada persamaan polinomial yaitu $y = 0,029x^2 - 0,351x + 1,834$; $R^2 = 0,872$ pada perlakuan A2B2C2.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan:

1. Untuk menggunakan kinetin dalam memperpanjang umur simpan cabai dengan tingkat kematangan yang berbeda pada suhu ruang dan menggunakan kemasan PP dan LDPE pada penyimpanan suhu dingin.
2. Untuk melakukan penelitian lebih lanjut menggunakan kinetin dengan menggunakan kemasan berlubang, sehingga dapat diketahui lama simpan cabai pada suhu ruang.

