

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan kesimpulan bahwa pengaruh lama penyinaran UV-C terhadap mutu cabai merah pada tiap perlakuan tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan, akan tetapi jika dilihat perubahan mutu pada beberapa parameter pengamatan setiap harinya didapatkan hasil yang berbeda. Diantara keempat perlakuan yang diujikan, cabai merah dengan perlakuan penyinaran UV-C selama 20 menit memberikan pengaruh terbaik untuk parameter pengamatan laju respirasi, susut bobot, kekerasan, kandungan vitamin C, kadar air, perubahan warna, serta uji visual cabai merah yang disimpan selama 14 hari pada suhu ruang dibandingkan dengan cabai merah pada perlakuan penyinaran UV-C selama 10 menit, 30 menit, dan tanpa penyinaran (kontrol), sedangkan untuk pengamatan uji mikroba penyinaran 30 menit memberikan pengaruh yang terbaik.

5.2 Saran

Adapun saran penulis untuk penelitian selanjutnya yaitu:

1. Penelitian lanjutan disarankan agar menambahkan perlakuan pengemasan dalam mempertahankan umur simpan dan mutu cabai merah supaya tidak terkontaminasi oleh mikroorganisme dari lingkungan setelah dilakukan penyinaran UV-C.
2. Penulis menyarankan penelitian lebih lanjut menggunakan variasi suhu yang berbeda.