

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan diperoleh kesimpulan bahwa pengaruh pemberian ventilasi pada pengemasan buah pepaya tidak berbeda nyata, akan tetapi dari ketiga perlakuan yang diujikan, perlakuan kemasan dengan ventilasi 1% memberikan pengaruh terbaik untuk mempertahankan mutu buah pepaya selama penyimpanan dibandingkan kemasan dengan ventilasi 2% dan tanpa ventilasi (kontrol). Hal ini dapat dilihat dari beberapa pengamatan yang telah dilakukan yaitu sebaran suhu, laju respirasi, susut bobot, warna, total padatan terlarut, kadar air, uji visual serta kerusakan mekanis pada buah pepaya.

5.2 Saran

Adapun saran penulis untuk penelitian lanjutan agar menambahkan perlakuan bahan pengisi kemasan dalam mempertahankan umur simpan dan mutu pepaya supaya dapat mengurangi kerusakan mekanis pada buah yang dapat mempengaruhi mutu yang lainnya.

