

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian studi waktu penundaan *precooling* terhadap mutu selada (*Lactuca sativa* L.) selama penyimpanan dapat disimpulkan bahwa perlakuan *precooling* berpengaruh terhadap mutu selada dilihat dari susut bobot, kadar air dan perubahan warna. Penyimpanan suhu dingin pada perlakuan *precooling* dan penundaan *precooling* 2 jam lebih mempertahankan umur simpan selada sampai 8 hari, sedangkan penyimpanan suhu ruang umur simpan selada hanya sampai hari ke-3.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan melakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan kemasan yang beragam sehingga didapatkan metoda penyimpanan yang optimal. Penulis juga menyarankan agar penelitian lebih lanjut menggunakan metoda *precooling* selain metoda *hydrocooling* yang telah penulis lakukan.

