

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Semakin meningkat tingkat kematangan buah terung belanda maka indeks *Red*, *Saturation*, nilai total padatan terlarut (TPT), dan kadar air buah terung belanda akan semakin meningkat, sedangkan indeks *Green*, *Blue*, dan kekerasan buah terung belanda akan semakin menurun.
2. Penilaian panelis berdasarkan uji organoleptik, tingkat kesukaan tertinggi pada buah terung belanda terdapat pada tingkat kematangan tiga.
3. Prediksi nilai RGB buah terung belanda pada tingkat kematangan 1 – 3 yaitu dengan indeks *Red* berkisar 0,318 hingga 0,587. Indeks *Green* menurun hingga tingkat kematangan tiga yaitu 0,443 menjadi 0,215, sedangkan indeks *Blue* menurun seiring dengan bertambahnya tingkat kematangan yaitu 0,239 turun menjadi 0,198. Nilai HSI bervariasi, Nilai *Hue* mengalami fluktuasi dari tingkat kematangan satu hingga tingkat kematangan tiga, Nilai *Saturation* meningkat dari 0,290 hingga 0,454 sedangkan nilai *Intensity* menurun dari tingkat kematangan 3 yaitu berkisar antara 47,982 – 40,520.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diharapkan mampu membantu para konsumen dalam memilih buah terung belanda yang akan dikonsumsi dengan cara melihat berdasarkan parameter fisik dan kimia buah terung belanda. Penelitian ini juga diharapkan bisa menjadi acuan untuk pengembangan teknologi di bidang pascapanen yaitu dalam pengaplikasian sortasi dan grading pada buah terung belanda berdasarkan warna buah pada beberapa tingkat kematangan dengan bantuan teknik pengolahan citra digital.