

# I. KESIMPULAN DAN SARAN

## 1.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan penyinaran UV-C 20 menit dan 15 menit merupakan penyinaran terbaik dalam mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan cabai merah jika dibandingkan dengan perlakuan penyinaran UV-C 0 menit (kontrol).
2. Perlakuan penyinaran UV-C 15 menit merupakan perlakuan terbaik terhadap analisa warna, tingkat kekerasan, vitamin C, total mikroba, dan kandungan MDA cabai merah dibandingkan perlakuan penyinaran UV-C 20 menit dan perlakuan kontrol.
3. Suhu yang dapat mempertahankan mutu cabai merah yaitu suhu 15°C dengan penyinaran UV-C 15 menit, sedangkan untuk memperpanjang umur simpan cabai merah yaitu perlakuan penyinaran UV-C 20 menit pada penyimpanan suhu 15°C.
4. Kombinasi penyinaran UV-C dan kemasan atmosfer terkendali dapat memperlambat pertumbuhan mikroba sehingga cabai merah layak dikonsumsi sampai hari ke 14 pada suhu 15°C. Sedangkan pada suhu 25°C cabai merah layak dikonsumsi sampai hari ke-7.

## 1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan agar melakukan penelitian ini menggunakan pengemasan yang mempunyai struktur berpori.