

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat diperoleh informasi bahwa :

1. Perlakuan dengan konsentrasi CO₂ tinggi mampu menunda laju kemunduran mutu produk berupa indeks *chilling injury*, susut bobot, total padatan terlarut dan *malondialdehyde content* buah pepaya merah delima yang di transfer ke suhu 15°C.
2. Perlakuan dengan konsentrasi CO₂ 8% yang disimpan pada suhu 15°C merupakan perlakuan terbaik untuk menyimpan buah pepaya merah delima dibandingkan dengan konsentrasi lainnya, dimana pada konsentrasi 8% CO₂ gejala kerusakan akibat *chilling injury* muncul pada hari ke-21, susut bobot berkurang hingga 4.651%, dan total padatan terlarut mencapai 9.75 pada pengamatan hari penyimpanan terakhir (hari ke-22).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lanjutan tentang pembuatan kemasan atmosfer terkendali untuk pepaya merah delima agar dapat mempertahankan mutu buah pepaya merah delima lebih baik.

