

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. *Hot Water Treatment* (HWT) dalam kemasan LDPE pasif lebih efektif dalam mempertahankan mutu cabai dibandingkan dengan perlakuan tanpa HWT dalam kemasan LDPE.
2. Perlakuan HWT 53°C selama 4 menit pada suhu 15°C dapat menurunkan tingkat kerusakan, total mikroba dan meningkatkan tingkat kekerasan, vitamin C dibandingkan perlakuan lainnya. Perlakuan HWT 45°C selama 15 menit pada suhu 15°C dapat menurunkan susut bobot, perubahan laju warna dan pH dibandingkan perlakuan lainnya. Perlakuan HWT 45°C selama 15 menit pada suhu ruang dapat menurunkan nilai MDA dibandingkan perlakuan lainnya.
3. Cabai yang diberikan perlakuan HWT dengan suhu perendaman 53°C yang direndam selama 4 menit merupakan perlakuan terbaik dalam memperpanjang umur simpan cabai dibandingkan dengan cabai yang diberikan perlakuan HWT dengan suhu perendaman 45°C yang direndam selama 15 menit.
4. Penyimpanan suhu ruang kombinasi HWT 53°C yang direndam selama 4 menit dalam kemasan MAP dapat bertahan selama 17 hari, kombinasi HWT 45°C yang direndam selama 15 menit dalam kemasan MAP dapat bertahan selama 14 hari sedangkan cabai yang tidak diberikan perlakuan HWT dan dikemas menggunakan kemasan MAP hanya dapat bertahan selama 10 hari.
5. Perlakuan HWT 53°C 4 menit yang disimpan dalam penyimpanan suhu 15°C merupakan perlakuan terbaik dalam mempertahankan mutu cabai dan memperpanjang umur simpan cabai dibandingkan perlakuan lainnya.
6. Suhu penyimpanan cabai terbaik selama penyimpanan adalah suhu 15°C, hal ini dikarenakan suhu 15°C dapat memperpanjang umur simpan cabai dibandingkan dengan suhu ruang.

## 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, penulis menyarankan adanya model prediksi untuk menentukan umur simpan cabai merah pada kombinasi perlakuan HWT dalam kemasan MAP pada suhu penyimpanan suhu 15°C.

