

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian yang dilakukan tentang kajian penundaan waktu *precooling* dan suhu penyimpanan terhadap kadar air, kekerasan, vitamin C dan pH pada jambu biji merah didapatkan hasil pengamatan parameter yang terbaik yaitu pada perlakuan penundaan waktu *precooling* dengan air berozon dengan suhu penyimpanan pada 10°C dibandingkan pada suhu ruang (27°C). Hasil nilai terbaik pada penelitian ini yaitu pada perlakuan *precooling* menggunakan air berozon dengan penyimpanan di suhu 10°C didapatkan hasil nilai rata-rata kadar air yaitu 88,540%. Hasil nilai kekerasan sebesar 52,1. Hasil nilai vitamin C sebesar 83,23mg dan hasil pada pengamatan pH didapatkan sebesar 4,18 selama penyimpanan 16 hari

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya bisa dilakukan pengamatan dan perlakuan yang sama untuk jenis buah-buahan serta dapat menggunakan kemasan yang sama yaitu *wrapping*, karena dapat mempertahankan mutu dan umur simpan.