

## **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.