

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari penelitian yang dilakukan tentang kajian penundaan *pre-cooling* dan suhu penyimpanan terhadap susut bobot dan total padatan terlarut (TPT) pada penyimpanan jambu Biji Merah didapatkan hasil pengamatan yang dilakukan yaitu susut bobot dan total padatan terlarut (TPT) berpengaruh terhadap mutu dari buah jambu Biji Merah selama penyimpanan. Pada perlakuan *pre-cooling* air berozon suhu dingin jambu Biji Merah mampu bertahan selama 16 hari. Hasil susut bobot terbaik didapat dari nilai susut bobot terendah yaitu sebesar 1,859% dan hasil total padatan terlarut yang terbaik juga didapatkan dari hasil peningkatan terendah yaitu sebesar 7,233°Brix selama penyimpanan 16 hari. Hasil semua ini didapatkan dari perlakuan *pre-cooling* air berozon yang disimpan pada suhu dingin. Hal inilah yang menjadikan buah jambu Biji Merah pada perlakuan *pre-cooling* air berozon ini memiliki umur simpan yang lebih panjang, karena mampu mempertahankan mutu buah jambu Biji Merah dengan baik. Hasil nilai yang berbeda nyata terlihat pada perlakuan susut bobot yang diartikan bahwa perlakuan yang dilakukan mempengaruhi mutu buah jambu Biji Merah selama proses penyimpanan dan menghasilkan data yang signifikan.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan pada penelitian ini, penulis menyarankan untuk petani skala besar agar mampu menggunakan teknik pascapanen yang digunakan dengan perendaman *pre-cooling* air berozon dan melakukan penyimpanan pada suhu dingin sehingga mutu buah jambu Biji Merah masih terjaga secara baik lebih lama. Hal ini salah satu cara sederhana untuk mempertahankan mutu buah jambu Biji Merah pada sehari-hari.