

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan maka diambil kesimpulan bahwa pemberian asap cair tempurung kelapa berpengaruh nyata terhadap mutu Pisang Barangan pada tingkat kematangan 1 selama masa penyimpanan dengan suhu ruang berdasarkan parameter susut bobot, kadar air, warna, Total Padatan Terlarut, mikroba, kekerasan serta organoleptik. Perlakuan terbaik yang didapatkan pada penelitian ini adalah perlakuan dengan konsentrasi asap cair tempurung kelapa 15% dikarenakan perlakuan tersebut mampu menjaga dan mempertahankan kesegaran mutu Pisang Barangan lebih baik dibandingkan dengan perlakuan lainnya dengan nilai susut bobot 6,1533%, kadar air 81,1560%, *Lightness* 49,0800, *Chroma* 41,3933, *Hue* 154,7067, Total Padatan Terlarut 12,02 °Brix, standar layak konsumsi mikroba hingga hari ke-18, kekerasan 84,4820 N/cm², dan uji organoleptik terbaik hingga hari ke-24.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah selesai dilaksanakan penulis menyarankan bahwa :

1. Pengaplikasian asap cair tempurung kelapa berguna sebagai disinfektan alami yang mampu mempertahankan kesegaran mutu sehingga dapat memperpanjang umur simpan suatu produk pasca panen sehingga disarankan untuk menggunakan konsentrasi 15%.
2. Perlu dilaksanakannya penelitian lebih lanjut mengenai pengaplikasian asap cair tempurung kelapa dengan komoditi dan konsentrasi yang berbeda guna mengetahui apakah mampu mempertahankan kesegaran produk lebih baik.