

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diketahui bahwa suhu penumpukan berpengaruh signifikan terhadap laju respirasi O_2 dan laju respirasi CO_2 , produksi etilen, susut bobot, perubahan warna, serta total padatan terlarut buah alpukat Tongar. Semakin tinggi suhu penumpukan, semakin cepat proses pemasakan buah yang terjadi. Suhu $15\text{ }^{\circ}C$ merupakan suhu yang direkomendasikan untuk menjaga kualitas buah dan memperpanjang umur simpan buah saat masa transit.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan agar penyimpanan buah alpukat Tongar dilakukan pada suhu dingin ($15\text{ }^{\circ}C$) selama masa transit, karena dapat menekan laju respirasi, produksi etilen, susut bobot, serta memperlambat perubahan warna.

