

V. Kesimpulan dan Saran

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kombinasi *Hot Water Treatment* (HWT) dan paparan ozon dalam kemasan LDPE penyimpanan suhu 15°C merupakan kombinasi terbaik dalam mempertahankan mutu cabai merah.
2. Perlakuan HWT 53°C dengan paparan ozon media air 0,83 mg/L dapat menurunkan susut bobot, tingkat kerusakan, total mikroba, dan kandungan MDA, meningkatkan kandungan vitamin C, serta mempertahankan nilai kekerasan, pH dan warna cabai dibandingkan perlakuan lainnya.
3. Perlakuan HWT dan paparan ozon mampu mengurangi atau meminimalisir jumlah mikroba pada cabai merah.
4. Suhu 15°C adalah suhu penyimpanan terbaik untuk cabai, hal ini dikarenakan suhu 15°C dapat memperpanjang umur simpan cabai.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, penulis menyarankan adanya model prediksi untuk menentukan umur simpan cabai merah dengan perlakuan HWT dan paparan ozon pada penyimpanan suhu dingin. Penulis juga menyarankan untuk setiap pengambilan data dalam satu kali pengulangan, menggunakan sampel yang sama agar tidak terjadi data fluktuatif.