

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Umur simpan buah kering manggis yang ditentukan berdasarkan parameter organoleptik warna pada kemasan *aluminium foil pouch* dan parameter angka kapang khamir pada kemasan *plastik pouch* menunjukkan bahwa peningkatan suhu penyimpanan berpengaruh nyata terhadap penurunan umur simpan produk. Pada kemasan *aluminium foil pouch*, umur simpan berdasarkan parameter warna pada suhu 25°C, 35°C, 40°C, dan 45°C masing-masing adalah 44,76 hari; 35,88 hari; 32,19 hari; dan 29,01 hari. Sementara itu, pada kemasan *plastik pouch*, umur simpan berdasarkan parameter tekstur pada suhu 25°C, 35°C, 40°C, dan 45°C masing-masing adalah 25,43 hari; 19,44 hari; 17,11 hari; dan 15,12 hari. Hasil ini menunjukkan bahwa kenaikan suhu penyimpanan mempercepat laju penurunan mutu organoleptik buah kering manggis.
2. Umur simpan buah kering manggis dengan kemasan *aluminium foil pouch* lebih panjang dibandingkan *plastik pouch*, yang menunjukkan bahwa kemasan dengan sifat barrier yang lebih baik terhadap oksigen dan uap air mampu memperlambat laju penurunan mutu organoleptik dan mempertahankan kualitas produk selama penyimpanan.
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi penurunan kualitas buah kering manggis selama penyimpanan meliputi suhu penyimpanan dan jenis kemasan. Suhu yang lebih tinggi

mempercepat peningkatan kadar air dan pertumbuhan kapang khamir serta mempercepat penurunan mutu sensori. Selain itu, jenis kemasan dengan sifat barrier yang berbeda terhadap uap air dan oksigen turut menentukan laju perubahan mutu, di mana kemasan dengan daya hambat lebih baik mampu memperlambat penurunan kualitas produk.

5.2 SARAN

1. Untuk memperpanjang umur simpan buah kering manggis, disarankan penggunaan kemasan dengan sifat barrier yang baik terhadap oksigen dan uap air, seperti kemasan *aluminium foil pouch* yang dikombinasikan dengan teknik pengemasan vakum, sehingga kandungan oksigen di dalam kemasan dapat diminimalkan dan laju penurunan mutu organoleptik produk selama penyimpanan dapat diperlambat.
2. Selain teknik pengemasan lanjutan, penelitian selanjutnya disarankan untuk mengevaluasi perlakuan pada tahap pengeringan, seperti penerapan sulfurisasi atau perlakuan anti-pencoklatan lainnya sebelum proses pengeringan. Perlakuan tersebut berpotensi menghambat reaksi pencoklatan non-enzimatik dan mempertahankan warna produk, sehingga dapat berkontribusi terhadap peningkatan stabilitas mutu dan umur simpan buah kering manggis dibandingkan produk yang dikeringkan tanpa perlakuan sulfurisasi.
3. Penelitian selanjutnya juga disarankan untuk menambahkan pengujian parameter mutu lainnya selain uji organoleptik, seperti parameter mikrobiologis dan fisikokimia, agar

penentuan umur simpan buah kering manggis dapat dilakukan secara lebih komprehensif dan akurat.

