

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa kombinasi HWT dan UV-C dapat mempertahankan mutu cabai merah selama penyimpanan jika dibandingkan dengan tanpa perlakuan HWT dan UV-C (kontrol). Perlakuan kombinasi HWT 53°C selama 4 menit dan penyinaran UV-C 9 kJ/m² merupakan perlakuan terbaik dalam mempertahankan konsentrasi O₂ dan CO₂, susut bobot, tingkat kerusakan, kekerasan, pH, MDA dan umur simpan cabai merah.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, penulis menyarankan adanya penambahan perlakuan kombinasi HWT dengan suhu perendaman antara 50-55°C dengan dosis penyinaran UV-C yang berbeda dalam mempertahankan mutu cabai merah selama penyimpanan dengan suhu penyimpanan 15°C.

