

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat perbedaan karakteristik fisik dan biokimia buah pada berbagai tingkat kematangan panen antara genotipe markisa dataran rendah. Pada markisa merah, tingkat kematangan panen berpengaruh terhadap bobot buah, susut bobot, total padatan terlarut (TPT), pH, serta kondisi visual dan struktur histologis kulit buah. Pada markisa kuning, tingkat kematangan panen berpengaruh terhadap total padatan terlarut (TPT), pH, serta kondisi visual dan struktur histologis kulit buah.
2. Tingkat kematangan panen 75% merupakan tingkat kematangan terbaik untuk mempertahankan kualitas buah pada kedua genotipe markisa dataran rendah selama sembilan hari penyimpanan. Hal ini ditunjukkan oleh susut bobot yang lebih rendah, kondisi visual dan struktur histologis kulit yang lebih baik, serta nilai total padatan terlarut yang relatif tinggi dibandingkan tingkat kematangan panen lainnya.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan buah markisa dataran rendah dipanen pada tingkat kematangan 75% karena pada tahap ini buah memiliki kualitas fisik dan biokimia yang baik serta mampu mempertahankan mutunya selama penyimpanan. Untuk mempertahankan mutu buah yang optimal, penyimpanan pada suhu ruang disarankan hingga hari ketujuh, karena pada periode tersebut karakteristik fisik, biokimia, kondisi visual, dan struktur histologis kulit buah masih menunjukkan kualitas yang baik. Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengevaluasi parameter mutu buah yang lebih lengkap, seperti kandungan fenolik, aktivitas antioksidan, dan perubahan aroma selama penyimpanan sehingga diperoleh informasi yang lebih komprehensif mengenai kualitas buah markisa.