

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, diperoleh beberapa kesimpulan, yaitu:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil pengolahan indeks warna cabai merah selama penyimpanan pada suhu yang berbeda menggunakan metode *lab* (L, a, b, C, dan h) memiliki korelasi yang sangat kuat terhadap metode citra digital (R, G dan B), kecuali pada nilai R dan B terhadap nilai h yang memiliki korelasi kuat untuk kedua suhu penyimpanan serta nilai R terhadap nilai h yang memiliki korelasi yang rendah untuk penyimpanan suhu 25°C,
2. Nilai luas area memiliki korelasi yang sedang terhadap nilai bobot dan susut bobot cabai merah untuk penyimpanan suhu 10°C dan korelasi yang kuat terhadap nilai bobot dan susut bobot cabai merah untuk penyimpanan suhu 25°C. Korelasi yang rendah ini disebabkan oleh aktifitas transpirasi yang masih berlangsung pada cabai merah setelah panen serta proses pembusukan yang terjadi pada hari 20 ke atas untuk penyimpanan suhu 10°C dan pada hari ke-8 untuk penyimpanan suhu 25°C, sehingga menurunnya nilai luas area tidak selalu diikuti oleh menurunnya nilai bobot dan meningkatnya nilai susut bobot.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai bagaimana hubungan perubahan warna sampel yang diukur menggunakan metode *lab* dan citra digital terhadap kondisi di dalam sampel menggunakan teknologi baru yang telah digunakan.