

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan bahwa tidak ada pengaruh nyata waktu pemaparan ozon secara siklik terhadap seluruh parameter pengamatan susut bobot, kekerasan, kerusakan, warna, pH dan uji mikroba kecuali pada parameter kadar air yang memiliki pengaruh nyata. Pada parameter kadar air perlakuan kontrol, P1 (20 menit), P2 (30 menit) dan P3 (40 menit) memiliki pengaruh nyata sehingga penelitian ini belum dapat menjawab pengaruh paparan siklik ozon terhadap karakteristik mutu bawang merah namun dapat diketahui bahwa perlakuan yang tepat adalah perlakuan P2 (30 menit).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut pada metode pemaparan siklik ozon sehingga didapatkan hasil yang lebih maksimal seperti menggunakan bawang merah dengan kadar air < 85%. Selain itu penulis juga menyarankan untuk lebih memperhatikan tingkat pH yang digunakan pada bawang merah seperti menggunakan pH dibawah pH minimum yaitu 4,9.

