

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan, maka disimpulkan bahwa parameter yang berpengaruh nyata terhadap perlakuan *hydrocooling* (kontrol (tanpa perendaman), pemberian *hydrocooling* dan perendaman menggunakan air biasa (pada suhu 10<sup>0</sup>C) adalah pengamatan pada kekerasan buah stroberi dan uji organoleptik variabel warna. Mutu stroberi yang diberikan perlakuan *hydrocooling* dan perendaman pada air biasa serta dilakukan penyimpanan pada suhu 10<sup>0</sup>C bila dibandingkan dengan kontrol (hanya bertahan hingga hari ke-4 untuk seluruh parameter pengamatan) memiliki masa simpan hingga hari ke-10. Beberapa karakteristik dari perlakuan yang dilakukan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Perlakuan terbaik yang dapat memperlambat penurunan kekerasan pada buah stroberi adalah perlakuan *hydrocooling* pada suhu 10<sup>0</sup>C selama 1 jam dan penyimpanan pada suhu 10<sup>0</sup>C
2. Pada uji organoleptik yang hanya dilakukan pada hari ke-2 penyimpanan, variable warna yang paling banyak diminati terdapat pada perlakuan kontrol yaitu tanpa perendaman dan penyimpanan pada suhu ruang.
3. Secara umum, perlakuan terbaik terhadap buah stroberi adalah perlakuan *hydrocoling* pada suhu 10<sup>0</sup>C selama 1 jam dan penyimpanan pada suhu 10<sup>0</sup>C

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan agar dilakukan pengomptimalan penelitian untuk penelitian lanjutan, diantaranya pengambilan data yang lebih teliti, serta pada uji organoleptik dilakukan hingga hari dimana buah stroberi membusuk, sehingga terlihat perbedaan keminatan responden terhadap mutu buah stroberi. Selain itu, perlunya penelitian lanjutan tentang jenis *pre cooling* lainnya untuk dapat mendapatkan mutu stroberi terbaik.