

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Konsentrasi CaCl_2 dan lama penyimpanan yang berbeda berpengaruh terhadap kadar asam askorbat buah tomat.
2. Terdapat interaksi antara perlakuan konsentrasi CaCl_2 dan lama penyimpanan terhadap kadar asam askorbat. Interaksi antara konsentrasi CaCl_2 0,1 M dengan lama penyimpanan selama 4 hari menunjukkan kadar asam askorbat yang paling tinggi.
3. Perlakuan CaCl_2 pada buah tomat pasca panen dapat memperkecil susut berat buah dan memperlama umur simpan buah 5-8 hari dari kontrol.

5.2. Saran

Hasil penelitian ini dapat ditindaklanjuti dengan membandingkan interaksi antara perlakuan konsentrasi CaCl_2 dan suhu penyimpanan yang berbeda dengan berbagai parameter yang diamati, untuk dapat mempertahankan kadar asam askorbat dalam waktu yang lebih lama.