

## V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan, dan (2) Saran.

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan penelitian pendahuluan analisis kimia diketahui kadar vitamin C mentimun organik 8,68 mg/100 gram, kadar air 96,01%, total padatan terlarut 2,60°Brix dan laju respirasi 11,17 CO<sub>2</sub>/Kg.Jam. Penelitian pendahuluan analisis fisika diketahui kekerasan mentimun organik 2,65 mm/100 gram/10 detik dan susut bobot 0,00%. Respon organoleptik mentimun organik menunjukkan tidak adanya pengaruh terhadap warna, rasa, kesegaran dan kenampakan.
2. Suhu Penyimpanan berpengaruh terhadap respon vitamin C, kadar air, pH, kekerasan, susut bobot dan tidak berpengaruh terhadap total padatan terlarut mentimun organik penyimpanan selama 14 hari.
3. Jenis Kemasan tidak berpengaruh terhadap semua respon kimia, fisika dan organoleptik mentimun organik penyimpanan selama 14 hari.
4. Interaksi antara suhu penyimpanan dan jenis kemasan berpengaruh terhadap laju respirasi, warna, rasa, kesegaran dan kenampakan mentimun organik penyimpanan selama 14 hari.
5. Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa suhu 5<sup>0</sup>C merupakan suhu penyimpanan yang baik dalam mempertahankan perubahan karakteristik mentimun organik dan dapat menekan laju respirasi dan transpirasi selama

proses penyimpanan dan jenis kemasan polietilen merupakan jenis kemasan yang baik dalam mempertahankan perubahan karakteristik mentimun organik penyimpanan selama 14 hari.

## **5.2. Saran**

1. Dalam mempertahankan mutu dan nilai gizi mentimun organik selama penyimpanan, disarankan untuk disimpan pada penyimpanan suhu 10°C dan menggunakan jenis kemasan polietilen penyimpanan selama 14 hari.