

V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini akan menguraikan mengenai kesimpulan dan saran : (5.1) Kesimpulan, dan (5.2) Saran.

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh berbagai suhu penyimpanan dan jenis kemasan terhadap karakteristik wortel (*Daucus carota l.*) organik dapat ditarik kesimpulan :

1. Hasil penelitian pendahuluan pada penentuan kandungan bahan baku wortel organik pada hari ke-0 pada suhu ruang dan tanpa kemasan menunjukkan β -karoten sebesar 3,456 μ /mg, kadar air sebesar 90,28 %, vitamin C sebesar 10,200 mg/100 gram, total padatan terlarut (TPT) sebesar 6,40 $^{\circ}$ Brix, laju respirasi sebesar 8,15 CO_2 /kg/jam, kekerasan sebesar 1,64 mm/10 detik/100 gram dan susut bobot sebesar 0 %, kemudian dibandingkan dengan wortel organik yang telah disimpan selama 7 hari pada suhu ruang dan tanpa kemasan menunjukkan penurunan kadar air sebesar 88,14 %, total padatan terlarut (TPT) 5,62 $^{\circ}$ Brix, kekerasan 1,61 mm/10 detik/100 gram, dan kenaikan terhadap vitamin C sebesar 10,977 mgg/100 gram, laju respirasi sebesar 8,40 CO_2 /kg/jam dan susut bobot 4,54 %.
2. Suhu penyimpanan berpengaruh terhadap respon kimia kadar air, laju respirasi, respon fisika kekerasan, dan susut bobot pada hari ke-7.
3. Jenis kemasan berpengaruh terhadap respon kimia kadar air, vitamin C, laju respirasi, dan respon fisika susut bobot pada hari ke-7.

4. Interaksi antara suhu penyimpanan dan jenis kemasan berpengaruh terhadap respon kimia kadar air, dan vitamin C pada hari ke-7.
5. Respon organoleptik pada atribut warna, rasa, kesegaran dan kenampakan panelis lebih menyukai perlakuan suhu penyimpanan 5 °C dan jenis kemasan polipropilen yang ditandai dengan nilai rata-rata tertinggi jika dibandingkan dengan suhu penyimpanan dan jenis kemasan lainnya.
6. Perlakuan terpilih menunjukkan pada hasil penelitian utama bahwa suhu 5 °C merupakan suhu penyimpanan yang baik dalam mempertahankan perubahan karakteristik wortel organik selama proses penyimpanan dan jenis kemasan polipropilen merupakan jenis kemasan yang baik dalam mempertahankan perubahan karakteristik wortel organik selama proses penyimpanan.

5.2. Saran

Dari hasil penelitian pengaruh berbagai suhu penyimpanan dan jenis kemasan terhadap karakteristik wortel (*Daucus carota l.*) organik maka saran yang diperlukan untuk penelitian selanjutnya adalah :

1. Dalam mempertahankan mutu wortel organik selama penyimpanan, disarankan untuk menggunakan suhu penyimpanan 5 °C dan menggunakan kemasan polipropilen.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengukuran kemasan, sehingga dapat diketahui sifat-sifat dari kemasan yang akan digunakan.
3. Perlu dilakukan pendugaan umur simpan terhadap komoditas sayuran khususnya wortel organik sehingga dapat diketahui umur simpan sayur tersebut dan dilakukan penelitian sejenis pada komoditas hortikultura lainnya.