

V KESIMPULAN

Bab ini menguraikan mengenai : (5.1) Kesimpulan dan (5.2) Saran.

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Tomat (*Solanum lycopersicum .L*) Organik dapat ditarik kesimpulan :

1. Hasil pendahuluan adalah pada pengamatan 0 hari tomat organik menunjukkan kadar vitamin C sebesar 28,39 mg/100g, total keasaman sebesar 0,25 %, kekerasan 4,6 mm/10det/50g, susut bobot 0,29 %, kadar air tomat organik sebesar 96,29 %n dan laju respirasi 39,05 g CO₂/kg/jam.
2. Suhu penyimpanan 10 °C memberikan pengaruh terbaik terhadap respons vitamin C selama penyimpanan. Respons total asam selama penyimpanan pada suhu penyimpanan 5⁰C memberikan respon terbaik. Respon kekerasan selama penyimpanan suhu penyimpanan 10⁰C memberikan respon terbaik . Respon susut bobot 5⁰C memberikan respon terbaik selama penyimpanan. Respon kadar air suhu 10 °C memberikan respon terbaik selama penyimpanan dan respon laju respirasi pada suhu 5⁰C memberikan respon terbaik selama penyimpanan.
3. Jenis kemasan LDPE memberikan respon terbaik pada vitamin C. Plastik LDPE menunjukkan respon terbaik pada total asam. Plastik LDPE memberikan respon terbaik pada kekerasan. Plastik *Wrap* menunjukan respon terbaik terhadap susut bobot. Plastik LDPE menunjukan respon terbaik pada kadar air. Plastik *Wrap* memberikan respon terbaik pada laju respirasi.

4. Suhu 5 °C dan 10 °C dengan pengemasan plastik LDPE memberikan respon terbaik terhadap tomat organik selama penyimpanan dan dapat mempertahankan umur simpan tomat.

5.2. Saran

Dari hasil evaluasi terhadap pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Tomat (*Solanum lycopersicum.L*) Organik, maka saran yang diperlukan untuk penelitian selanjutnya adalah :

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai zat kimia yang terkandung dalam tomat organik.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjut mengenai varietas tomat terbaru.