**V KESIMPULAN DAN SARAN**

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

**5.1.Kesimpulan**

1. Perlakuan terpilih dari penelitian pendahuluan adalah puree cabe merah dengan waktu pemasakan 60 menit.

2. Lama penyimpanan memberikan pengaruh terhadap respon pH, total padatan terlarut, respon organoleptik atribut warna, Perlakuan jenis plastik dan ketebalan plastik tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap semua respon. Interaksi antara jenis plastik dan ketebalan plastik berpengaruh terhadap respon kadar air dan respon organoleptik atribut aroma. Interaksi antara ketebalan plastik dan lama penyimpanan memberikan pengaruh terhadap respon kadar air dan total mikroba. Interkasi antara lama penyimpanan dan jenis plastik berpengaruh terhadap respon organoleptik atribut kenampakan. Tidak terdapat interaksi antara ketebalan plastik, jenis plastik dan lama penyimpanan terhadap semua respon.

3. Jenis plastik PP (Polypropilen) ketebalan 0,08mm dan lama penyimpanan 2 hari memberikan kualitas yang terbaik dengan hasil kadar 81,1%, pH 3,363, total padatan terlarut 1,782 % brix, total mikroba 6,51x102 cfu/ml, organoleptik atribut warna 4,0918, atribut aroma 3,511 dan atribut kenampakan 4,158.

**5.2. Saran**

1. Dalam mempertahankan mutu puree cabe merah selama penyimpanan, disarankan untuk menggunakan kemasan jenis plastik PP dan ketebalan 0,08mm.

2. Dalam mempertahankan mutu puree cabe merah selama penyimpanan dapat di lakukan dengan sifat kimia ( yaitu penambahan bahan pengawet yang di izinkan dan *food grade*)

3. Sebaiknya pengemasan untuk puree cabe merah dilakukan secara vaccum, sehingga kualitas dari puree cabe merah lebih baik selama penyimpanan.