

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berbagai jenis kemasan *standing pouch* yang disimpan selama 6 minggu berpengaruh terhadap kualitas *puree* cabai merah seperti pada kadar air, total padatan terlarut, kadar vitamin C, dan warna, akan tetapi tidak berpengaruh terhadap pH *puree* cabai merah.
2. Kemasan *standing pouch* jenis *paper* kraft kombinasi aluminium foil merupakan jenis kemasan terbaik yang dapat menghasilkan kualitas *puree* cabai merah terbaik selama penyimpanan 6 minggu dengan kadar air 84,76%, pH 4,43, total padatan terlarut 8,3°Brix, kadar vitamin C 101,86 mg/100 gram, warna L* 34,3; a* 38,3; b* 44 (*dark orange*) dan ΔE 9,77.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian disarankan untuk penelitian lebih lanjut mengenai kualifikasi uji mikrobiologis dengan metode *Total Plate Count* (TPC) pada *puree* cabai merah yang disimpan selama 6 minggu dengan kemasan *standing pouch*.