

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan pelapisan *Refined, Bleached, Deodorized Palm Oil* (RBDPO) sebagai bahan pelapis cabai merah (*Capsicum annum L*) berpengaruh pada susut bobot, indeks warna a^* dan b^* , tekstur serta organoleptik selama penyimpanan.
2. Metode perlakuan terbaik dengan hasil yang stabil dari hari pertama sampai akhir penyimpanan dalam pelapisan *Refined, Bleached, Deodorized Palm Oil* (RBDPO) pada cabai merah yaitu metode kuas dengan hasil akhir pada parameter susut bobot 20.26%, tekstur 22.98, warna ($L=36.36$, $a^*=25.66$, $b^*=12.60$), dan organoleptik 4,33 (Tidak Segar).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian pelapisan metode kuas menjadi perlakuan terbaik pada penyimpanan suhu ruang maka selanjutnya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh suhu penyimpanan dan konsentrasi RBDPO yang di gunakan.