

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pola perubahan suhu dan RH pada penyimpanan ZECC yaitu 30 liter/hari dengan suhu 27,06°C–27,72°C dan RH 94,32% – 94,92%, sedangkan 20 liter/hari yaitu 27,97°C–29,09°C dan RH 89,9%–91,77%.
2. Penyimpanan buah pisang kepok dengan menggunakan ZECC selama 12 hari mampu mempertahankan kualitas buah pisang dengan kondisi warna buah yang masih kuning dan susut bobot 28,6g, serta TPT 7,3°Brix.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan untuk penyimpanan ZECC dilakukan pemberian tingkatan air dengan perlakuan yang lebih banyak, serta tetap memperhatikan standar suhu dan juga RH yang tepat sesuai standar pada penyimpanan buah agar buah dapat mempertahankan masa simpan buah.