

BAB 7

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

1. Perlakuan penyimpanan jambu biji dengan metode MAS (Modified Atmosphere Storage) dengan pengemasan plastik polietilen dengan ketebalan 300 mikrometer dapat menghambat penurunan kadar vitamin C dan kadar β karoten lebih tinggi dibandingkan perlakuan tanpa MAS (Modified Atmosphere Storage).
2. Perlakuan penyimpanan jambu biji dengan suhu penyimpanan chiller dapat menghambat penurunan kadar vitamin C dan kadar β karoten lebih tinggi dibandingkan perlakuan suhu penyimpanan ruang.
3. Perlakuan penyimpanan baik metode MAS (Modified Atmosphere Storage) maupun suhu penyimpanan memberikan pengaruh terhadap kadar vitamin C dan kadar β karoten jambu biji yang disimpan selama satu bulan.
4. Perlakuan penyimpanan dengan MAS pada suhu chiller yang disimpan selama 1 minggu merupakan perlakuan dengan kadar vitamin C dan kadar β karoten yang hampir sama dengan keadaan segar (kontrol).

7.2 Saran

1. Perlu dilakukan studi lebih lanjut mengenai:
 - a. Pengaruh perbedaan varietas jambu biji lainnya dengan perlakuan metode penyimpanan pengemasan dan suhu penyimpanan yang sama.
 - b. Pengaruh perlakuan jenis metode pengemasan dan suhu penyimpanan yang lebih bervariasi.
 - c. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar β karoten buah jambu biji.
2. Bagi masyarakat:
 - a. Penyimpanan buah jambu biji sebaiknya dilakukan dikemas menggunakan plastik polietilen.
 - b. Penyimpanan buah jambu biji sebaiknya dalam suhu rendah.
 - c. Penyimpanan buah jambu biji sebaiknya tidak dilakukan untuk waktu yang lama maksimal 1 minggu setelah panen.