

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Konsentrasi CaCl_2 10 g / liter meningkatkan umur simpan buah tomat selama 14 hari dalam penyimpanan.
2. Pengemas plastik polietilen mampu mempertahankan kualitas buah tomat dalam penyimpanan selama 14 hari.
3. Kombinasi CaCl_2 10 g / liter dan pengemas plastik polietilen (A1P2) mempertahankan kualitas buah tomat selama 16 hari dalam penyimpanan.

B. Saran

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk mengetahui keefektifan kalsium klorida (CaCl_2) dengan konsentrasi lebih tinggi pada buah tomat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abiyoga.2015. *Kajian Kalium Permanganat (KMnO₄) dan Bahan Pengemas Plastik untuk Lama Masa Simpan Buah Stroberi*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Afrazak Johansyah. 2014. *Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE) Dan Polipropilen (PP) Terhadap Penundaan Pematangan Buah Tomat (Lycopersicon esculentum.Mill)*. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Anonime, 2011. *Pengertian dan Tujuan Pengemasan*, [http://www.scribd.com/doc/52999459/17/](http://www.scribd.com/doc/52999459/17/Pengertian-dan-Tujuan-Pengemasan) Pengertian dan Tujuan Pengemasan Diakses April 2011.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Buah-Buahan Menurut Provinsi*. www.bps.go.id. Diakses Tanggal 12 Maret 2016.
- Broto, W., 2003. *Teknologi Penanganan Pasca panen Buah Untuk Pasar*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Dwinari.2011. *Pengaruh Lama Penyimpanan dan Jenis Pengemas Terhadap Kadar Gula dan Keasaman Buah Tomat (Lycopersicon esculentum Mill.)*.Berita Litbang Industri, Volume XLVI, No. 1: 21 – 29.
- Farihul Ihsan dan Anang Wahyudi. 2010. *Teknik Analisis Sukrosa Pada Buah Pepaya*. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- Gaman Laksonodan Saraya. 1992. *Ilmu Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Harun,N.R.E, 2012. *Penggunaan Lilin untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizuz)*. Skripsi. Universitas Riau.
- Helmi Rido. 2007. *Pengaruh Aplikasi CaCl₂ Prapanen Terhadap Kualitas Buah Tomat (Lycopersicon esculentum. Mill)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Iflah, T., Sutrisno, dan Titi. 2012. *Pengaruh Kemasan Starch-Based Plastics (Bioplastik) terhadap Mutu Tomat dan Paprika Selama Penyimpanan Dingin*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Volume 22 (3), Hal: 189 – 197.
- Indera Sakti, N. 2012. *Pengaruh Penggunaan Lapisan Edibel (Edible Coating) Kalsium Klorida dan Kemasan Plastik Terhadap Mutu Nanas (Ananas comosus Merr.) Terolah Minimal*: Banda Aceh. Universitas Syiah Kuala.

- Johansyah, A., E. Prihastanti., dan E. Kusdiyantini. 2014. *Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE), dan Polipropilen (PP) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (Lycopersicon esculentum Mill)*. Buletin Anatomi dan Fisiologi, Volume XXII, No. 1: 46 – 57.
- Julianti, E dan M. Nurminah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. USU Press. Medan.
- Karina A.R., S. Trisnawati, D. Indradewa. 2011. *Pengaruh Macam dan Kadar Kitosan Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Buah Stroberi*. Jurnal Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kartasa Putra. 1994. *Tomat, Pembudidayaan Secara Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kusmiadi, R. 2011. *Kajian Efikasi Ekstrak Rimpang Jahe dan Kunyit Sebagai Upaya untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak Pondoh Akibat Serangan Cendawan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Marpaung. B. 1997. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Mareta, D.T. 2010. *Pengemasan Produk Sayuran Dengan Bahan Kemasan Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang Dan Suhu Dingin*. Jurnal Mediagro. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. 7(1):40.
- Marwadi. 2005. *Pengaruh Perendaman Buah Dalam Larutan $CaCl_2$ Terhadap Kualitas Buah Tomat (Lycopersicon esculentum.Mill)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muhtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Intitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Napitupulu, B. 2013. *Kajian Beberapa Bahan Penunda Kematangan Terhadap Mutu Buah Pisang Barangan Selama Penyimpanan*. Sumatera: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Novita, M., S. Martunis, S. Rohaya, dan E. Hasmarita. 2012. *Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (Lycopersicum pyriforme) Pada Berbagai Tingkat Kematangan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, Volume 4, No.3: 1 – 8.

- Nurminah, M. 2006. *Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Nugraheni, A. 2006. *Pengaruh Wadah Kemas dan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Buah Pisang Raja Bulu (Musa "AAB" Raja Bulu)*. Skripsi. Departemen Budidaya Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 34 hal.
- Purwati, E dan Khairunisa. 2007. *Budidaya Tomat Dataran Rendah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahmawati I.S, E.D Hastuti, S Darmanti. 2011. *Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl₂) Dalam Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat (Lycopersicum esculentum. Mill)*. Buletin Anatomi dan Fisiologi (XIX)1, Maret 2011.
- Rohman. 2007. *Kajian Terbaik Pengemasan Buah Pepaya dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Bogor. Bogor. 62 hal.
- Rukmana, R. 1998. *Stroberi, Budidaya dan Pasca panen*. Kanisius. Yogyakarta. 81 hal.
- Sari, Ferdiana Eka., Sri Trisnowati., dan Suyadi Mitrowihardjo. 2004. *Pengaruh Kadar CaCl₂ dan Lama Perendaman terhadap Umur Simpan dan Pematangan Buah Mangga Arumanis*. Jurnal Ilmu Pertanian Vol 11 No.1:42- 50.
- Satuhu, S. 2003. *Penanganan dan pengolahan buah*. Penebar suwadaya, Jakarta.
- Setijorini, L.E dan S.Sulistiana.2001. *Studi Tentang Penggunaan Kalsium Klorida (CaCl₂) Dalam Mempertahankan Kualitas Dan Menghambat Proses Pemasakan Buah Tomat (Lycopersicumm esculentum. Mill) Selama Penyimpanan*. Laporan yang dipublikasikan oleh Universitas Terbuka. UI, Jakarta.
- Siagian, H. 2009. *Penggunaan Bahan Penjerap Etilen Pada Penyimpanan Pisang Barangan Dengan Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Soekarto, T.S., dan M. Hubeis. 1992. *Petunjuk Laboratorium Metode Penilaian Indrawi*. IPB Press. Bogor.

- Surhaini dan Indriyani. 2009. *Pengaruh Jenis Plastik Dan Cara Kemasan Terhadap Mutu Tomat Selama Dalam Pemasaran*. Jurnal Agronomi. Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jambi Kampus Pinang Masak, Mendalo Darat. Jambi. 13(2):44-50.
- Syukur, M., Helfi, E. S., dan Rudy, H. 2015. *Bertanam Tomat di Musim Hujan*. Penebar Swadaya. Jakarta. Halaman 17.
- Tantry Afriliany, S. 2016. *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Lilin Terhadap Kualitas Dan Umur Simpan Buah Stroberi (Fragaria x ananassa) Pada Suhu Ruang*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Widjanarko, B. 2012. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Winarno, F.G. 1987. *Mutu, Daya Simpan, Transportasi dan Penanganan Buah-Buahan dan Sayuran. Konferensi Pengolahan Bahan Pangan Dalam Swasemba dan Ekspor*. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Jennie. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Wiryanta, W. T. B. 2004. *Bertanam Tomat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.