

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Konsentrasi kitosan 10ppm dan suhu 10⁰C (kulkas) dapat mempertahankan susut bobot, kekerasan buah, padatan total terlarut, dan uji organoleptik pada buah tomat marta selama 9 hari penyimpanan.
2. Suhu penyimpanan yang terbaik terhadap buah tomat yaitu penyimpanan suhu rendah 10⁰C dapat mempertahankan kekerasan buah tomat.
3. Kombinasi perlakuan yang terbaik pada buah tomat yaitu kitosan 10ppm dengan suhu penyimpanan 10⁰C.

A. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan perlakuan pelilinan yang berbeda menggunakan lilin lebah serta komoditas hortikultura yang digunakan.