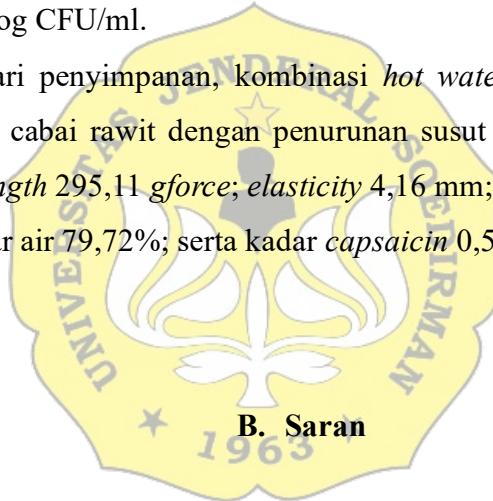


V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan *hot water treatment* secara signifikan mampu mempertahankan tekstur cabai selama 20 hari penyimpanan, dilihat dari parameter *skin strength* (451,11 gforce) dan *elasticity* (4,67 mm).
2. Perlakuan ozon mampu menekan pertumbuhan mikroba pada cabai rawit selama 20 hari penyimpanan yang ditunjukkan dengan nilai total mikroba sebesar 5,95 log CFU/ml.
3. Selama 16 hari penyimpanan, kombinasi *hot water treatment* dan ozon menghasilkan cabai rawit dengan penurunan susut bobot sebesar 7,58%; nilai *skin strength* 295,11 gforce; *elasticity* 4,16 mm; total mikroba 7,55 log CFU/ml; kadar air 79,72%; serta kadar *capsaicin* 0,58%.



Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat dituliskan adalah:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait variasi suhu dan waktu perlakuan *hot water treatment* serta kombinasinya dengan variasi dosis dan waktu ozonasi untuk meningkatkan umur simpan cabai rawit.
2. Perlu dilakukan pengamatan terhadap pola laju respirasi cabai rawit selama penyimpanan dengan variasi suhu yang berbeda.