

## **BAB V. PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh berbagai kondisi perlakuan terhadap kualitas cabai merah (*Capsicum annuum* L.) selama penyimpanan pada suhu ruang, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perlakuan pendahuluan terbukti efektif dalam memperpanjang umur simpan cabai merah dibandingkan penyimpanan tanpa perlakuan (kontrol). Hal ini terlihat dari perlambatan penurunan mutu fisik dan organoleptik pada perlakuan vakum, gas nitrogen, microwave, dan terutama perendaman kinetin 15 ppm selama 12 hari penyimpanan pada suhu ruang. Meskipun perlakuan microwave dan penyimpanan dalam gas nitrogen efektif untuk perlindungan awal penyimpanan cabai merah terjadi penurunan efektivitas setelah penyimpanan hari ke-6. Kondisi pada perlakuan kontrol, penurunan kualitas seperti peningkatan kadar air, susut bobot, perubahan warna, dan pelayuan terjadi lebih cepat, menunjukkan bahwa tanpa perlakuan pendahuluan, cabai lebih cepat rusak dan tidak mampu disimpan dalam waktu lama.
2. Perlakuan pendahuluan yang diberikan (kontrol, vakum, gas nitrogen, *microwave*, dan perendaman larutan kinetin 15 ppm) berpengaruh nyata terhadap kadar air, susut bobot, warna, kesegaran, dan tekstur cabai merah selama penyimpanan 12 hari.
3. Kondisi perlakuan dengan perendaman dalam larutan kinetin 15 ppm merupakan kondisi perlakuan paling optimal untuk memperpanjang umur simpan cabai merah karena menunjukkan hasil paling efektif dalam menekan susut bobot, menjaga kestabilan warna, kesegaran serta tekstur cabai merah.

### **5.2 Saran**

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan pertimbangan dan rujukan ilmiah dalam pengembangan teknologi pascapanen sederhana dan terjangkau yang mendukung ketahanan mutu produk hortikultura, khususnya cabai merah.