

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan yang sudah dijelaskan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Ada pengaruh cara pemeraman yang berbeda terhadap kadar gula reduksi, kandungan vitamin A, kadar air dan tekstur buah pisang raja nangka (*Musa paradisiaca* L.) Cara karbit terbukti lebih tinggi hasilnya dibandingkan dengan cara daun lamtoro dan daun pisang terhadap kadar gula reduksi, kandungan vitamin A, dan tekstur buah pisang raja nangka, akan tetapi pengaruh cara karbit ini tidak berbeda nyata dengan cara lamtoro dan daun pisang terhadap kadar air.
2. Ada pengaruh lama pemeraman yang berbeda terhadap kadar gula reduksi, kandungan vitamin A, kadar air dan tekstur buah pisang raja nangka (*Musa paradisiaca* L.) Lama pemeraman tertinggi adalah 8 hari, dan terendah adalah 0 hari, akan tetapi pada lama pemeraman 4-6 hari buah pisang sudah layak makan.
3. Ada pengaruh interaksi antara cara dan lama pemeraman yang berbeda terhadap kadar gula reduksi, kandungan vitamin A, kadar air dan tekstur buah pisang raja nangka (*Musa paradisiaca* L.) Interaksi antara cara dan lama pemeraman terhadap gula reduksi memiliki hasil yang sama dengan kadar air dan tekstur, dimana lamtoro menempati nilai tertinggi, dan terendah adalah karbit. Akan tetapi pada pengaruh vitamin A, pemeraman karbit tertinggi dan terendah daun lamtoro.

5.2 Saran

1. Pada penelitian ini masih dikaji tentang pengaruh cara dan lama pemeraman terhadap kadar gula reduksi dan kandungan vitamin A pada buah pisang kultivar raja nangka sehingga masih perlu adanya penelitian terhadap kultivar yang lain.
2. Dalam penelitian ini masih diteliti kadar gula reduksi, kandungan vitamin A, kadar air dan tekstur. Selanjutnya perlu diadakan penelitian tentang zat-zat gizi lainnya seperti vitamin B dan lain-lain yang terkandung di dalam buah pisang.