

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh umur panen dan posisi biji pada tongkol jagung (*Zea mays* L.) terhadap kualitas fisiologis dapat disimpulkan bahwa:

1. Ada pengaruh umur panen terhadap kualitas fisiologis biji jagung (*Zea mays* L.). Kualitas fisiologis biji jagung mencapai maksimum pada umur panen 105 HST (masak fisiologis). Biji dengan umur panen sebelum masak fisiologis memiliki kualitas fisiologis lebih rendah dan setelah masak fisiologis kualitas fisiologis menurun.
2. Ada pengaruh posisi biji pada tongkol terhadap kualitas fisiologis biji jagung (*Zea mays* L.). Kualitas fisiologis biji yang berasal dari tengah dan pangkal tongkol lebih baik daripada yang berasal dari ujung tongkol jagung (*Zea mays* L.)
3. Ada pengaruh interaksi umur panen dan posisi biji pada tongkol terhadap kualitas fisiologis biji jagung (*Zea mays* L.). Kualitas fisiologis biji jagung yang terbaik pada umur 105 HST yang berasal dari tengah dan pangkal tongkol jagung (*Zea mays* L.).

5.2. Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian yaitu:

1. Penelitian yang dilakukan dengan interval pemanenan 10 hari, kurang mampu mengetahui saat yang tepat tercapainya masak fisiologis. penelitian dengan interval pemanenan lebih pendek akan diperoleh hasil yang lebih mendekati masak fisiologis.
2. Perlu penelitian lanjutan untuk pengaruh umur panen dan posisi yang berbeda pada tongkol biji jagung (*Zea mays*) terhadap ketahanan kualitas fisiologis biji jagung (*Zea mays*) dalam penyimpanan.
3. Perlu penelitian yang lebih teliti dalam pengamatan data cuaca lapang yang mempengaruhi kualitas fisiologis biji.