

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan, bahwa perlakuan cara dan lama penyimpanan berpengaruh terhadap mutu atau kualitas cabai rawit, Lama penyimpanan yang terbaik pada cabai rawit pada penelitian di atas adalah 2 hari dengan di bungkus kantong plastik.

5.2 Saran

1. Sebaiknya cabai rawit tidak disimpan dalam waktu yang cukup lama karena akan menurunkan kesegaran dan mutu cabai rawit.
2. Bagi para konsumen penyimpanan buah dan sayur khususnya cabai rawit simpan di tempat yang dingin dengan dibungkus dan jangan lebih dari 2 hari, dikarenakan semakin lama umur penyimpanan maka mutu dari cabai rawit akan semakin menurun.
3. Bagi para produsen penyimpanan buah dengan suhu 5°C akan mempunyai umur simpan yang lebih lama dibandingkan dengan penyimpanan dengan suhu kamar atau suhu tinggi karena akan mempercepat laju respirasi yang akan meningkatkan kerja enzim.