

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

1. Buah tomat yang dikemas menggunakan plastik *polypropilen* divakum dan suhu ruang (P9), mempunyai umur simpan yang paling pendek dan kualitas terburuk serta memiliki kerusakan yang terbesar.
2. Perlakuan suhu 15°C dengan pengemas plastik *polypropilen* divakum (P5) dapat menghambat susut berat, kerusakan dan perubahan warna kulit buah tomat Martha selama 12 hari.

### **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap perlakuan suhu 15°C dengan variasi ketebalan plastik *polypropilen*.