

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Pemberian konsentrasi kalsium klorida (CaCl_2) yang berbeda berpengaruh terhadap sifat fisik buah jambu bol (*Syzygium malaccense*) seperti susut bobot, aroma, rasa, warna dan tekstur serta berpengaruh terhadap sifat kimia buah jambu bol (*Syzygium malaccense*) seperti total padatan terlarut, total asam buah, dan kandungan vitamin C.
2. Konsentrasi kalsium klorida 3% dengan perendaman selama 30 menit merupakan konsentrasi terbaik jika dilihat dari peubah susut bobot, total padatan terlarut, kandungan vitamin C, dan uji organoleptik sampai hari ke-7.
3. Interaksi terbaik terdapat pada konsentrasi 3% CaCl_2 dan waktu perendaman selama 30 menit jika dilihat dari peubah susut bobot, total padatan terlarut, kandungan vitamin C, dan uji organoleptik sampai hari ke-7.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penggunaan kalsium klorida (CaCl_2) dan waktu perendaman konsentrasi lebih rendah dengan penyimpanan suhu rendah untuk lebih lama dalam mempertahankan kualitas dan kuantitas buah jambu bol.