

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penggunaan bahan pengawet mempengaruhi sifat kimia buah tomat yaitu total padatan terlarut.
2. Suhu penyimpanan mempengaruhi sifat fisik buah tomat yaitu susut bobot.
3. Tidak terdapat interaksi antara penggunaan bahan pengawet dan suhu penyimpanan terhadap sifat fisik dan kimia buah tomat.
4. Penggunaan bahan pengawet gula yang disimpan pada suhu rendah memberikan tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa cenderung lebih tinggi dibandingkan dengan perlakuan lainnya.

### **5.2 Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk penggunaan bahan pengawet alami yang tepat digunakan untuk buah tomat.