

6. Kesimpulan dan Saran

Hasil kajian pustaka yang berbasis artikel-artikel ilmiah yang terbit di berbagai jurnal ini menunjukkan bahwa:

1. Metode sanitasi ozonisasi memiliki rata-rata efektivitas pengurangan bakteri yang cukup tinggi yaitu 50-80% dan pengurangan residu pestisida yang rendah yaitu 35-70%.
2. Faktor pokok dalam metode sanitasi ozonisasi adalah konsentrasi ozon dan waktu perlakuan, sedangkan pada metode sanitasi ultrasound adalah bahan sanitasi kimia, frekuensi dan waktu perlakuan.
3. Metode sanitasi ozonisasi memiliki efisiensi yang rendah seperti hilangnya warna dan terdapat kerusakan pada ujung-ujung sayuran. Jika ingin menggunakan metode sanitasi ozonisasi, maka konsentrasi dan waktu harus dikendalikan secara berkala. Tujuan dari pengendalian ini untuk menghindari pengoksidasian yang dapat menurunkan kualitas sayur.
4. Metode sanitasi *ultrasound* memiliki efektivitas yang tinggi pada pengurangan bakteri dan residu pestisida yaitu 65-80%. Metode ini memiliki efisiensi yang cukup tinggi, tetapi dalam memberikan bahan sanitasi dianjurkan dalam konsentrasi yang rendah. Dari hasil ini untuk melakukan sanitasi produk sayuran segar lebih baik menggunakan metode sanitasi *ultrasound*.