

## 5. PENUTUP

### 5.1. Kesimpulan

- Brokoli yang disimpan pada suhu *freezer* memiliki kualitas, baik dari segi fisik dan kimia yang lebih baik dari pada brokoli yang disimpan pada suhu ruang dan *refrigerator*.
- Suhu dan waktu penyimpanan berpengaruh terhadap nilai kandungan vitamin C, nilai aktivitas antioksidan, dan warna brokoli.
- Suhu dan waktu penyimpanan tidak berpengaruh terhadap kadar air dan tekstur brokoli.
- Penurunan kandungan vitamin C pada brokoli *steam blanched* yang disimpan pada suhu *freezer* sampai hari kelima belas lebih rendah daripada brokoli *steam blanched* yang disimpan di suhu ruang dan suhu *refrigerator*.
- Penurunan nilai aktivitas antioksidan brokoli *steam blanched* yang disimpan pada suhu *freezer* pada hari kelima belas lebih rendah daripada brokoli *steam blanched* yang disimpan di suhu ruang dan suhu *refrigerator*.
- Warna brokoli *steam blanched* yang disimpan pada suhu *freezer* semakin hari adalah semakin gelap dan berwarna hijau tua.
- Tekstur brokoli *steam blanched* yang disimpan pada suhu *freezer* setelah *thawing* tidak berbeda dengan tekstur brokoli *steam blanched* pada hari pertama.

### 5.2. Saran

- Perlu adanya penelitian terhadap kualitas mutu mikrobiologis brokoli beku.
- Perlu dilakukan penelitian survei pasar terhadap prospek pengembangan produk brokoli beku.