

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Proses *crisping* yang dilakukan dapat mempertahankan kesegaran mutu sayur kangkung hal tersebut dapat dinilai dari kesegaran sayuran yang bisa dipertahankan, dilihat dari batang sayuran yang tidak mengalami kerutan serta pada daun sayuran tidak cepat mengalami pelayuan, dan hal yang harus diperhatikan dalam proses *crisping* adalah proses penyiram yang dilakukan secara berkala agar sayuran tetap segar.

5.2 Saran

- 1) Kegiatan penyemprotan agar kiranya dapat lebih diperhatikan oleh unit produce.
- 2) Koordinasi antara para suplier, petani, dan para staf khususnya bagian *produce* (*unit buah dan sayur*) untuk lebih dapat ditingkatkan agar dapat memperoleh kualitas yang diinginkan.
- 3) Para staf produce agar kiranya dapat turun lapangan serta berkomunikasi langsung dengan para petani dan menjelaskan kriteria apa saja yang harus dilakukan sehingga dapat meningkatkan kualitas produk dan memberikan profit (keuntungan) yang seimbang.

DAFTAR PUSTAKA

- Agromeika. 2010. Mempertahankan Kesegaran Sayur dan Buah Modified Atmosfer dan Crisping tersedia dalam <http://agromeika.wordpress.com> diakses tanggal 8 juni 2013
- Astawan, M & Kasih A.L 2008 Khasiat Warna-Warni Makanan. Jakarta.
- Handenberg, R. E., A. E. Watada, & C.Y Wang. 1986. The Commercial Storage of Fruits, Vegetables, Florist and Nursery Stocks. USDA Agric. Handbook No.66.USDA Washinton.
- Kays, S. J. 1991. Postharvest Physiology of Perishable Plant Products. An AVI Book, NY
- Kays, S.J. 1991. Postharvest Physiology of Perishable Plant Products. Van Nostrand Reinhold, NY. 13
- Nur, A. 2010. Mempertahankan Sayur dan Buah tersedia dalam <http://netsains.net> di akses tanggal 1 Juni 2013
- Padmiara I.A.E, 2010. Manfaat buah-buahan dan sayur-sayuran, Denpasar.
- PMA-Produce Marketing Association. 1988. Retail Produce Training Program. Silverweig Association, Inc & Produce Marketing Association, Inc. New York.
- Story, A. & D. Simons. 1989. A.U.F. Fresh Produce Manual – Handling and Storage Practices for Fresh Produce. 2nd Ed. Australian United Fresh Fruit and Vegetable Association Ltd., Fitzroy, Vic.
- Utama, I.M.S., Nocianitri, K.A., dan Pudja I.A.R.P. 2007. Pengaruh Suhu Air dan Lama Waktu Perendaman Beberapa Jenis Sayuran Daun pada Proses Crisping. Jimbaran-Bali.
- Wills, R.B.H., McGlasson, B., Graham, D., and Joice, D. 1998. Postharvest, An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals. 4th Ed. The Univ. of New South Wales, Sydney. 22pp.

Diagram Alir Proses *Crisping* Sayur Kangkung

