

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Perlakuan *curing* tidak memberikan pengaruh terhadap susut berat, kekerasan serta kadar air, namun dapat menghambat kehilangan gula dan pati.
2. Perlakuan tanpa *curing* dengan suhu penyimpanan 12°C paling efektif dalam mempertahankan mutu dan meningkatkan umur simpan pada ubi Cilembu.

### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap pengaruh *curing* dan suhu penyimpanan terhadap kecepatan perubahan kepoyoan pada ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) varietas Cilembu.