

## I. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai penambahan bunga cengkeh pada teh cascara, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan bunga cengkeh terhadap teh cascara berpengaruh nyata terhadap serat kasar. Namun berpengaruh tidak nyata terhadap sifat fisik warna, kadar air, kadar abu, total polifenol, aktivitas antioksidan, angka lempeng total dan organoleptik warna, aroma, dan rasa. Produk teh cascara bunga cengkeh terbaik mengacu terhadap SNI, kandungan fisikokimianya dan penerimaan produk pada uji organoleptik terdapat pada perlakuan E (Penambahan cengkeh 2,0 gram), dengan kadar air (16,44 %), kadar abu (6,78 %), serat kasar (13,17 %), total polifenol (152,14 mg GAE/g), aktivitas antioksidan (72,06 %), angka lempeng total ( $0,51 \times 10^3$  CFU/g).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diberikan saran untuk penelitian berikutnya, yaitu :

1. Penelitian lebih lanjut disarankan dapat mencari metode pengeringan yang membuat kadar air pada cascara dan bunga cengkeh memenuhi syarat SNI tanpa menurunkan senyawa lainnya.
2. Penelitian lebih lanjut disarankan pengujian untuk keamanan pangan produk teh cascara bunga cengkeh agar produk dapat dikomersialkan..