

V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Mutu kimia dan mikrobiologi teh yang diuji memenuhi SNI 3836:2013 yaitu kadar air, kadar abu, dan polifenol, yang tidak memenuhi standar yaitu kadar ekstrak dalam air dan angka lempeng total. Mutu kimia dan mikrobiologi kopi yang diuji memenuhi SNI 01-3542-2004 yaitu kadar air, kadar abu, kafein, ekstrak dalam air dan angka lempeng total.
2. Harga pokok produksi produk per kg yaitu pada garci tea hijau dan garci tea kuning Rp 67.077, green garci tea Rp 40.439 dan kopi asgur yaitu Rp 114.564.

5.2 Saran

1. Diharapkan peneliti selanjutnya dapat melakukan pengujian analisis kimia secara kuantitatif terhadap kandungan flavonoid produk.
2. Melakukan produksi, pengemasan serta penyimpanan secara baik.
3. Komunitas lokal bioersity harus memperbaiki proses pengolahan bahan baku, dengan memberikan perbandingan yang tetap terhadap bahan baku yang digunakan seperti bahan baku buah, harus memiliki perbandingan yang tetap dengan buah matang dan buah muda, hal ini berfungsi untuk menjaga dan mempertahankan kualitas mutu produk teh dan kopi.
4. Komunitas lokal bioersity harus menyusun keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama produksi termasuk perhitungan biaya penyusutan alat atau fasilitas per tahun, sehingga harga jual dapat mencapai laba yang diinginkan.