

I. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Variasi jenis pengering, ketebalan bahan yang dikeringkan dan interaksinya berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia teh cascara terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, total polifenol, kadar kafein dan organoleptik.
2. Variasi pengeringan, ketebalan bahan yang dikeringkan dan interaksinya berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik (warna, aroma, rasa) teh cascara.
3. Kondisi (pengeringan dan ketebalan) yang menghasilkan teh cascara terbaik yang dilihat dari :
 - a. Fisikokimia adalah pengeringan food dehydrator dengan ketebalan lapisan bahan 1 cm (kadar air 7,64%, Aktivitas Antioksidan IC₅₀ 142,03 ppm, Total Polifenol 167 mg GAE/g, dan Kadar Kafein 0,36%) dan
 - b. Organoleptik adalah pengeringan sinar matahari dengan ketebalan lapisan bahan 2 cm dengan hasil organoleptik yaitu nilai rata rata kesukaan warna 4,00 (suka), rasa 3,76 (biasa), dan aroma 3,80 (biasa)
4. Nilai tambah pada pengolahan teh cascara yang memenuhi SNI adalah perlakuan food dehydrator dan ketebalan lapisan bahan 1 cm dengan rasio nilai tambah Rp74.895 dan persentase nilai tambah 59,92%.

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan penelitian lebih lanjut terhadap umur simpan pada produk teh. Jika ingin mengembangkan produk teh berdasarkan kesukaan konsumen (organoleptik) perlu dikaji upaya penurunan kadar air lebih lanjut. Jika ingin mengembangkan produk teh cascara yang sudah memenuhi SNI tetapi tingkat kesukaannya rendah perlu dilakukan kajian perbaikan rasa dengan penambahan bahan lainnya.