

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Teh *cascara* dengan perendaman larutan jeruk nipis memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, nilai pH, aktivitas antioksidan dan organoleptik warna.
2. Perlakuan terbaik untuk menghasilkan teh *cascara* dengan perendaman larutan jeruk nipis adalah konsentrasi 15 % (perlakuan D). Perlakuan ini menghasilkan kadar air 9,40 %, kadar abu 5,13 %, nilai pH 4,27, aktivitas antioksidan 33,41(% inhibisi), total polifenol 86,69 mg GAE/gram, angka lempeng total (ALT) $1,23 \times 10^3$ CFU/g, organoleptik warna 3,80 (suka), aroma 3,76 (suka) dan rasa 3,76 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti menyarankan untuk menguji umur simpan dari produk teh *cascara* dengan perendaman larutan jeruk nipis.

