

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Total flavonoid bawang dayak terbaik berdasarkan ukuran partikel yang berbeda yaitu pada ukuran 60 mesh sebesar 0,69 mgEQ/g.
2. Perbedaan persentase bawang dayak dan stevia berpengaruh terhadap karakteristik kadar air, kadar abu, nilai pH, kadar polifenol, uji hedonik warna, aroma dan rasa.
3. Perlakuan terbaik produk teh celup herbal berdasarkan karakteristik mutu sesuai SNI 3836: 2013 dengan metode pengambilan keputusan MADM-SAW yaitu perlakuan D= 60: 20: 20 (cascara: bawang dayak: stevia) dengan nilai kadar air 7,38 %, kadar abu 5,93 %, nilai pH 4,73, kadar polifenol bubuk 9,19 %, kadar polifenol seduhan 0,2012 %, serta kesukaan panelis terhadap warna 4,09 (suka), aroma 3,48 (agak suka) dan rasa 3,65 (suka).
4. Hasil analisis nilai tambah yang dilakukan menunjukkan teh celup herbal dari cascara, bawang dayak dan stevia memiliki rasio nilai tambah sebesar 21,04% yang masuk dalam kategori rasio nilai tambah sedang.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dapat dilakukan penelitian lanjutan tentang pengaruh suhu dan lama penyeduhan terhadap teh celup herbal dari cascara, bawang dayak dan stevia untuk melihat apakah berpengaruh dalam meningkatkan kadar polifenol dan aktivitas antioksidan.