

BAB V KESIMPULAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Pada hasil penelitian teh kulit pisang kepok terdapat interaksi suhu pengeringan dan tingkat kematangan terhadap aktivitas antioksidan dan total polifenol yang didapatkan dan tidak terdapat interaksi terhadap analisis kadar air, kadar abu, warna seduhan, Angka lempeng total dan organoleptik
2. Pada suhu pengeringan berbeda nyata terhadap nilai kadar air, kadar abu, antioksidan, dan organoleptik warna dan berbeda tidak nyata pada analisis warna seduhan, total polifenol dan organoleptik (aroma dan rasa). Pada tingkat kematangan berbeda nyata pada kadar air, antioksidan dan total polifenol, sedangkan berbeda tidak nyata pada kadar abu, warna seduhan dan organoleptik warna
3. Perlakuan teh kulit pisang dengan suhu pengeringan 70°C dan tingkat kematangan mentah (A2B1) merupakan perlakuan optimum karena memiliki kadar air 3,74%, kadar abu 6,99%, total polifenol 144,12 mgGAE/gr, aktivitas antioksidan 57,47%, nilai °Hue warna seduhan 54,86, Angka Lempeng Total $1,4 \times 10^3$, dan skor organoleptik parameter warna yaitu 3,24 (biasa), aroma yaitu 3,56 (suka) dan rasa yaitu 3,08 (biasa).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan agar dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai perlakuan bahan baku sebelum diolah menjadi produk dan penambahan komponen tertentu untuk meningkatkan kandungan pada produk dan menambah cita rasa dari teh kulit pisang kepok.