

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh penambahan bubuk coklat terhadap minuman serbuk teh *talua* instan dengan metode foam mat drying maka dapat ditarik disimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil analisis, penambahan bubuk coklat memberikan pengaruh yang nyata pada taraf 5% ($\alpha=0,05$) terhadap beberapa parameter, yaitu waktu larut, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, total polifenol, angka lempeng total, organoleptik warna, aroma, dan rasa pada minuman teh *talua* instan dengan penambahan bubuk coklat yang dihasilkan. Sebaliknya, parameter kadar air tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan.
2. Formulasi terbaik diperoleh pada perlakuan E dengan penambahan bubuk coklat 20%. Hal tersebut didukung oleh uji organoleptik, di mana panelis memberikan penilaian rata-rata tingkat kesukaan terhadap warna 3,92 (suka), aroma 4,24 (suka), dan rasa 3,72 (suka). Selain itu, hasil analisis kimia dan fisik menunjukkan karakteristik produk dengan waktu larut (238,04 detik), kadar air (2,80%), kadar abu (2,79%), kadar protein (12,47%), kadar lemak (12,78%), kadar karbohidrat (69,15%), total polifenol (70,62 mg GAE/gr), aktivitas antioksidan (32,12%), dan angka lempeng total ($0,57 \times 10^3$).

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan penulis menyarankan kepada penelitian selanjutnya untuk dilakukan uji umur simpan produk pada berbagai kondisi penyimpanan (suhu ruang, suhu dingin, kelembaban tinggi) serta pengaruh jenis kemasan terhadap stabilitas mutu produk dan diarahkan upaya pengembangan tekstur produk agar lebih mendekati karakteristik teh *talua* tradisional.