

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada cascara di KPSU Solok Radjo, dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil analisis nilai tambah dengan Metode Hayami menunjukkan bahwa nilai tambah cascara yang dihasilkan adalah sebesar Rp 110.847/kg bahan baku dengan rasio nilai tambah mencapai 88,68 %.
2. Analisis mutu cascara berdasarkan SNI 3836:2013 tentang Teh Kering dalam Kemasan, secara umum cascara yang dihasilkan telah memenuhi persyaratan mutu yang ditetapkan. Uji mutu yaitu, kadar air 6,27 %, kadar abu 7,81 %, kadar ekstrak dalam air 33,55 %, angka lempeng total $2,4 \times 10^3$ koloni/g, timbal 0,58 mg/kg, keadaan air seduhan mayoritas penilaian terhadap warna, aroma, dan rasa seduhan cascara sesuai dengan khas produk teh. Namun pada kadar polifenol total 0,14 %, belum memenuhi SNI 3836:2013.

5.2 Saran

Saran yang diberikan untuk penelitian selanjutnya berdasarkan hasil penelitian yaitu optimasi pada proses pengolahan, khususnya proses pengeringan dan sangrai serta mengkaji lebih dalam variasi lama waktu penyeduhan dan suhu air saat ekstraksi guna mempertahankan dan mengoptimalkan senyawa polifenol agar sesuai SNI tanpa mengurangi kualitas aspek lain serta melakukan pengujian pada parameter lain yang belum diujikan yaitu kadar abu larut dalam air dari abu total, kadar abu tak larut dalam asam, alkalinitas abu larut dalam air (sebagai KOH), serat kasar, cadmium (Cd), timah (Sn), merkuri (Hg), cemaran arsen (As), bakteri *coliform*, dan kapang, biar menyempurnakan mutu pada cascara agar sesuai dengan SNI.