

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dengan beberapa variasi perlakuan suhu dan lamanya waktu perebusan daun gambir, dapat ditarik kesimpulan bahwa semua hasil dari variasi perlakuan telah memenuhi syarat mutu gambir berdasarkan SNI 01-3391-2000. Kualitas gambir terbaik terbagi menjadi 2 yaitu berdasarkan hasil organoleptik yang terbaik adalah hasil dari daun gambir yang direbus dengan menggunakan suhu 100°C dengan waktu 30 menit. Akan tetapi berdasarkan uji Laboratorium, gambir terbaik didapatkan pada perebusan daun gambir menggunakan suhu 100°C dengan waktu 45 menit dengan nilai kadar katekin tertinggi yaitu 77.592% dan nilai kadar bahan tidak larut dalam air terendah yaitu 1.483%. Kemudian, ada beberapa parameter dari variasi suhu dan lamanya waktu perebusan daun gambir tidak berpengaruh terhadap mutu gambir yaitu aroma, bentuk, kadar air dan kadar abu.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan selanjutnya dirancang alat perebusan daun gambir dengan suhu dan waktu yang terkontrol selama proses perebusan. Penulis juga menyarankan penelitian lebih lanjut dengan membandingkan metode pemasakan daun gambir seperti perebusan, pengukusan dan sistem presto terhadap kualitas gambir pada semua varietas tanaman gambir dengan tetap memperhatikan titik kritis dalam pengolahan gambir seperti pemanenan, perebusan, pengempaan, pengendapan, dan pengeringan. Kemudian, rekomendasi untuk petani gambir yaitu dalam proses pengolahan tanaman gambir, petani harus memperhatikan proses perebusan daun gambir agar kualitas gambir semakin bagus sehingga nilai ekonominya juga tinggi.