

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Kombinasi antara suhu dan waktu pengeringan daun pala berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik teh daun pala yang dihasilkan yaitu pada rendemen, kadar air, fenol, derajat warna, aroma, dan parameter warna, namun tidak berpengaruh terhadap pH, antioksidan, tannin, rasa dan penerimaan keseluruhan. Sedangkan faktor suhu pengeringan pada daun pala berpengaruh nyata terhadap pH, antioksidan, tannin, rasa dan penerimaan keseluruhan.
2. Kombinasi suhu pengeringan daun pala 70°C selama 120 menit merupakan perlakuan terbaik dengan nilai rendemen 19,17%, kadar air 7,08%, nilai derajat warna (L^* 37,33, nilai a^* 4,00, dan nilai b^* 44,67), pH 5,07, kandungan antioksidan sebesar 79,92%, kandungan fenol sebesar 151,75 mg GAE/g, total tanin 31,22 mg TAE/g, dengan uji hedonik warna 3,24 (agak suka), aroma 3,36 (agak suka), rasa 3,12 (agak suka), penerimaan keseluruhan 3,33 (agak suka).

5.2 Saran

Disarankan melakukan penelitian lebih lanjut dengan menambahkan bahan pemanis untuk meningkatkan rasa dari teh yang dihasilkan. Selain itu, disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki warna dari seduhan teh daun pala agar memiliki warna yang lebih baik.