

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Suhu dan waktu pengeringan mempengaruhi kualitas teh daun gambir dan berpengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, total fenol, total tanin, pH, warna L*, warna a*, warna b*, °Hue, mutu hedonik rasa, mutu hedonik warna, mutu hedonik penampakan partikel, hedonik warna, hedonik warna, dan hedonik penerimaan keseluruhan namun tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik hedonik aroma.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini dihasilkan oleh pengeringan oven suhu 50°C waktu 6 jam, hasilnya yaitu kadar air bubuk 4,32%, pH 5,75, aktivitas antioksidan 62,167%, total fenol 168,006 mg GAE/g, total tanin 111,41 mg TAE/g, warna L* (15,68), a* (7,54), b*(13,06), °Hue (59,72 *Moderate Yellow*), mutu hedonik rasa (3,6 kelat), mutu hedonik penampakan partikel (1,28 tidak banyak partikel), mutu hedonik warna (1,6 merah tidak pekat), hedonik rasa (2,56 agak suka), hedonik warna (2,88 agak suka), hedonik aroma (2,88 agak suka), dan hedonik penerimaan keseluruhan (2,88 agak suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan dalam proses pengolahan teh daun gambir sebaiknya digunakan pengeringan dengan suhu oven 50°C dengan variasi waktu pengeringan untuk mendapatkan teh dengan kualitas terbaik.