

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian dari teh kulit buah nanas dan jahe merah dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pengaruh suhu terhadap teh kulit buah nanas dan jahe merah menghasilkan parameter warna tidak berpengaruh nyata terhadap suhu dengan nilai 2.72 (55°C), 3.04 (60°C), dan 2.88 (65°C), Aroma tidak berpengaruh nyata dengan nilai 2.56 (55°C), 2.68 (60°C), 2.72 (65°C), Rasa tidak berpengaruh nyata dengan nilai 2.48 (55°C), 2.68 (60°C), 2.60 (65°C), *Overall* tidak berpengaruh nyata dengan nilai 2.36 (55°C), 2.68 (60°C), 2.84 (65°C).
2. Karakter sensori dalam pembuatan teh kulit buah nanas dan jahe merah meliputi warna, aroma, rasa, dan *overall*. Perlakuan terbaik diperoleh pada suhu 60°C dan formulasi 3:1 dengan nilai 2.77. Parameter warna nilai tertinggi yang diperoleh adalah 3,04 (agak kuning) pada perlakuan suhu 60°C dan formulasi 3:1. Parameter aroma nilai tertinggi yang diperoleh adalah 2.72 (tidak kuat) pada perlakuan suhu 65°C dan formulasi 1:1. Parameter rasa nilai tertinggi yang diperoleh adalah 2.68 (tidak enak) pada perlakuan suhu 60°C dan formulasi 3:1. Parameter *overall* nilai tertinggi yang diperoleh adalah 2.84 (tidak suka) pada perlakuan suhu 65°C dan formulasi 3:1.
3. Karakteristik kadar air yang dihasilkan dalam penelitian dengan suhu pengeringan yang digunakan adalah 55°C diperoleh hasil rata-rata 11.67%, suhu 60°C (7.38%), dan 65°C (7.57%) dengan menggunakan metode AOAC 2016. Hasil analisis menunjukkan adanya perbedaan signifikan terhadap suhu. Uji lanjut post hoc tukey menunjukkan bahwa suhu 55°C berbeda signifikan terhadap suhu 60°C dan 65°C.

5.2 Saran

Penelitian yang telah dilaksanakan yaitu teh kulit buah nanas dan jahe merah menggunakan formulasi dimana perbandingan serbuk kulit buah nanas lebih banyak untuk mengurasi dominan rasa yang ditimbulkan oleh serbuk jahe merah. Penambahan jahe merah dapat digantikan dengan menggunakan bahan lain seperti kulit manggis, kulit jeruk, kulit cascara, atau kulit kakao. Penelitian ini dalam analisis karakteristik fisikokimia dapat dikembangkan lagi dengan uji antioksidan, uji pH, uji total fenol, dan uji vitamin C.

