BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perbedaan suhu penyeduhan (65°C, 70°C, 75°C), berpengaruh sangat nyata terhadap penerimaan organoleptik warna, aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan. Sedangkan perbedaan lama penyeduhan (3 menit, 5 menit, 7 menit), tidak berpengaruh nyata terhadap penerimaan secara keseluruhan teh kombinasi kulit buah naga merah dan kulit buah jeruk mandarin.
2. Kadar antioksidan pada air seduhan teh dengan perbedaan suhu dan lama penyeduhan, berkisar antara 496.04 mg/L GAEAC hingga 810.52 mg/L GAEAC dengan kadar antioksidan tertinggi diperoleh pada perlakukan suhu 65°C dengan lama penyeduhan 7 menit.
3. Suhu dan lama penyeduhan yang optimum untuk teh kombinasi kulit buah naga merah dan kulit buah jeruk mandarin, berdasarkan hasil analisis organoleptik dan kadar antioksidan adalah suhu 70°C dengan lama penyeduhan 5 menit, dimana karakteristik air seduhan teh dengan perlakuan tersebut memiliki tingkat kesukaan terhadap warna 2,74 – 4,72 (tidak suka-suka), aroma 2.44 – 4.50 (tidak suka- suka), rasa 2.76 – 4.64 (tidak suka-suka), penerimaan keseluruhan 2,98 – 4,64 (tidak suka –suka), mutu warna 2.30 – 3.80 (kurang merah – merah) dan mutu aroma 2.38 – 3.62 (kurang beraroma kulit jeruk – beraroma kulit jeruk) dengan kadar antioksidan yang

dihasilkan sebesar 749.01 mg/L GAEAC, yang mampu menghambat radikal bebas sebesar 41.04% dari konsentrasi awal DPPH.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan terhadap penelitian ini yaitu:

1. Untuk memperoleh karakteristik seduhan teh kombinasi kulit buah naga merah dan kulit buah jeruk mandarin dengan kandungan komponen bioaktif yang tinggi dan karakteristik sensoris terbaik, sebaiknya dilakukan pada suhu penyeduhan 70°C atau kurang lebih didiamkan pada suhu ruangan selama 15 menit setelah air mendidih, kemudian dapat dilanjutkan dengan proses pencelupan kantong teh selama 5 menit hingga seduhan teh tersebut memiliki ciri fisik yaitu berwarna merah cerah dan menunjukkan aroma khas yaitu aroma kulit buah jeruk mandarin.
2. Diharapkan dengan adanya produk teh kombinasi kulit buah naga merah dan kulit buah jeruk mandarin ini bisa dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan limbah kulit buah naga merah dan kulit buah jeruk mandarin menjadi bahan dasar yang bisa diolah menjadi minuman teh dengan kapasitas antioksidan yang terkandung di dalamnya, sehingga dapat menghambat radikal bebas pada tubuh.
3. Selain itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait aktivitas antioksidan yang terkandung di dalam produk seduhan teh kombinasi kulit buah naga merah dan kulit buah jeruk mandarin, untuk mengetahui evektifitas sampel dalam menangkan radikal bebas.