

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil uji hedonik seduhan cascara menunjukkan V1 menghasilkan skor rata-rata tertinggi pada atribut rasa, aroma, dan kesan keseluruhan dengan aroma yang tidak terlalu menyengat, rasa yang tidak asam dan tidak pahit, serta kesan keseluruhan terbaik. Hasil uji mutu hedonik didapat V3 menghasilkan skor uji mutu hedonik paling tidak baik, oleh karena itu V3 tidak diikutsertakan dalam analisis selanjutnya.
2. Hasil analisis pH seduhan cascara memiliki rentang $4,18 \pm 0,05 - 4,24 \pm 0,08$. Berdasarkan hasil analisis kandungan fitokimia, seduhan cascara kontrol, V2, dan V4 mengandung alkaloid, fenolik, dan tanin. Seduhan cascara V1 mengandung alkaloid, fenolik, tanin, dan terpenoid. Seduhan cascara semua varian memiliki aktivitas antioksidan $78,25 \pm 0,25 - 79,50 \pm 0,63\%$; total polifenol $494,25 - 1.500$ mg GAE/100g; dan kadar kafein $392,53 - 409,53$ mg/100g.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai:

1. Pengujian umur simpan untuk menentukan berapa lama produk dapat disimpan dengan aman
2. Pengujian kandungan metabolit sekunder yang terkandung pada penyeduhan cascara pada berbagai variasi suhu ($25\text{ }^{\circ}\text{C}$, $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, dan $100\text{ }^{\circ}\text{C}$)
3. Pengujian toksisitas pada tingkat dosis yang berbeda untuk menilai keamanannya bagi kesehatan sebagai bahan alami.
4. Pengujian klinis secara *in vivo* dan *in vitro* untuk mengevaluasi potensi efek farmakologis seperti penurunan kadar kolesterol dalam darah dan obat bat