

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata pada perlakuan jenis teh dan jumlah persentase penambahan seduhan teh yang berbeda parameter kadar air, pH, polifenol, aktivitas antioksidan, warna L (*Lightness*), warna b* (kekuningan), dan hardness. Namun tidak berinteraksi nyata terhadap kadar serat kasar dan warna a* (kemerahan) apple fruit bar.
2. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan A1B3 yaitu penambahan seduhan teh hijau sebesar 60% yang menghasilkan kadar air 22,62%; pH 3,5; serat kasar 0,93%; kadar polifenol 25,83 mg GAE/g; aktivitas antioksidan 78%; indeks warna L 30,56; indeks warna a 7,34; indeks warna b 56,36; dan tekstur *hardness* 2.267,15 N/m². Karakteristik sensori yang dominan berdasarkan uji QDA meliputi warna kuning kecoklatan (kuat), aroma apel (cukup), rasa manis (kuat), dan tekstur keras (lemah).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait keamanan produk, kemungkinan terjadinya kerusakan akibat mikroorganisme, serta masa simpan produk.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait efektivitas produk *apple fruit bar* dengan penambahan seduhan teh hijau, teh daun kelor, dan teh daun salam yang dapat menenangkan melalui pengujian menggunakan hewan coba.