

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat ditarik beberapa kesimpulan, diantaranya:

1. Perbedaan persentase karagenan memberi pengaruh nyata terhadap sifat fisik kantong teh yang dihasilkan dalam hal ini yaitu kemampuan mengurainya, warna seduhan dan aroma seduhan teh yang dihasilkan. Namun, tidak memberikan pengaruh nyata pada parameter ketebalan, daya larut, kuat tarik dan *elongasi*, total padatan terlarut, kecerahan warna kantong, dan rasa seduhan yang dihasilkan.
2. Perbedaan suhu pengeringan memberi pengaruh nyata terhadap sifat fisik kantong teh yang dihasilkan dalam hal ini yaitu total padatan terlarut, kemampuan mengurainya, warna seduhan dan aroma seduhan teh yang dihasilkan. Namun, tidak memberikan pengaruh nyata pada parameter ketebalan, daya larut, kuat tarik dan *teh*, kecerahan warna kantong, dan rasa seduhan yang dihasilkan.
3. Interaksi dari perlakuan perbedaan proporsi karagenan dan suhu pengeringan hanya berpengaruh nyata pada warna seduhan teh yang dihasilkan.
4. Seduhan teh yang dihasilkan dari menggunakan kantong teh berbahan rumput laut memberi pengaruh nyata terhadap karakteristik organoleptik aroma dan warna, dimana penggunaan kantong teh menghilangkan aroma dari teh itu sendiri dan membuat warna seduhan yang dihasilkan menjadi pucat yang disebabkan karena ekstrak yang tidak sempurna. Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik organoleptik rasa seduhan teh yang dihasilkan

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dihasilkan maka disarankan pada peneliti yang ingin melanjutkan untuk melakukan pengujian terhadap bahan plemastis yang digunakan atau menambahkan bahan lainnya yang aman dikonsumsi dan ramah bagi lingkungan untuk menghasilkan kantong teh celup yang tidak mudah larut dan tahan terhadap suhu tinggi. Hal ini dilakukan supaya menyempurnakan fungsi dari kegunaan kantong teh celup yang aman dikonsumsi dan ramah bagi lingkungan itu sendiri. Selain itu, metode pembuatan kantong teh dicoba dengan menggunakan teknik screen untuk menghasilkan *edible film* dengan porositas

tertentu sehingga bisa sama dengan kertas kantong teh pada umumnya tanpa harus memberi lubang pada edible agar teh dapat terekstrak sempurna.