

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian teh celup daun jambu bol dan daun jeruk purut dengan perbedaan konsentrasi pada masing-masing daun didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Dari hasil analisa teh celup daun jambu bol dan daun jeruk purut didapatkan pengaruh yang berbeda nyata ($p < 0,05$) pada uji total flavonoid, aktivitas antioksidan, IC_{50} , penghambatan enzim α -amilase, dan organoleptik parameter rasa.
2. Hasil pengujian kualitatif senyawa teh celup menunjukkan teh celup memiliki kandungan flavonoid, tanin dan saponin. Hasil pengujian kuantitatif juga menunjukkan perlakuan terbaik dari masing-masing uji yaitu formula A4 30% daun jambu bol dan 70% daun jeruk purut yang menghasilkan karakteristik fisik produk teh celup dengan kadar air 5,84%, kadar abu 8,65%, serat kasar 1,35%. Produk teh celup memiliki kadar flavonoid 51,40 mg/g, aktivitas antioksidan 62,66%, IC_{50} 115,83 μ g/ml. Produk seduhan teh celup memiliki penghambatan seduhan teh terhadap enzim α -amilase 27,25 ppm, kesukaan rasa 3,61, aroma 2,83, warna 3,13, dan kekentalan 3,26.
3. Teh celup daun jambu bol dan daun jeruk purut berpotensi sebagai minuman fungsional yang memiliki kemampuan antioksidan yang lebih tinggi daripada produk teh hijau konvensional dan seduhan teh celup memiliki kemampuan penghambatan terhadap enzim α -amilase yang mirip dengan kemampuan penghambatan enzim α -amilase dari obat konvensional acarbose.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada pengujian penghambatan enzim α -glukosidase agar dapat mengetahui efek antidiabetes pada teh celup.