

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian teh herbal daun bidara dan daun murbei dengan perbedaan konsentrasi pada masing-masing daun serta lama penyeduhan didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Dari hasil analisa teh herbal daun bidara dan daun murbei didapatkan pengaruh yang berbeda nyata ($p \leq 0,05$) pada uji kadar abu, total flavonoid, dan kadar tanin, dan terdapat interaksi ($p \leq 0,05$) pada uji total flavonoid, penghambatan enzim α -amilase, organoleptik parameter warna dan organoleptik parameter rasa.
2. Perlakuan terbaik dari penelitian yaitu teh herbal dengan proporsi 75% daun bidara dan 25% daun murbei dengan lama penyeduhan 5 menit yang menghasilkan karakteristik kimia produk teh herbal dengan nilai flavonoid sebesar 5,76 mg/g, saponin 14,78 mg/100g, inhibisi enzim α -amilase sebesar 73,26 ppm, kesukaan rasa sebesar 3,15, aroma sebesar 3,15 dan warna sebesar 2,9.
3. Teh herbal bidara dan daun murbei berpotensi sebagai minuman fungsional yang memiliki kemampuan penghambatan terhadap enzim α -amilase sebesar 70,26-83,45 ppm yang serupa dengan obat konvensional acarbose sebesar 81,44 ppm.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap lama penyeduhan teh herbal untuk mengetahui lama penyeduhan yang optimal.