

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Berdasarkan hasil analisa teh herbal daun kelor dengan penambahan secang, rosela, kayu manis, dan *fish collagen* yang telah dilakukan, diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) antara perlakuan formulasi secang dan rosela serta penambahan *fish collagen* pada parameter total fenol, aktivitas antioksidan metode DPPH, FRAP, dan organoleptik (warna, aroma, rasa), akan tetapi hasil analisa statistik menunjukkan tidak terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan formulasi penambahan secang dan rosela serta penambahan *fish collagen* pada parameter total protein terlarut, viskositas, dan total padatan terlarut.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah pada perlakuan penambahan secang dan rosela (30:20) serta penambahan *fish collagen* sebesar 3% dengan hasil total fenol 23,88 mgTAE/g; vitamin C 0,87%; aktivitas antioksidan 94,73 aktivitas antioksidan dengan pengukuran *reducing power* 12,09 mgAAE/g; total protein terlarut 17,25%; viskositas 3,33 Pa.S; total padatan terlarut 2,33°Brix; nilai rata-rata kesukaan warna 3,65, aroma 3,90, dan rasa 3,95; serta kadar kalsium sebesar 83,80 ppm.

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai lama penyimpanan dari produk teh herbal daun kelor dengan penambahan secang, rosela, dan *fish collagen*.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai senyawa antioksidan dominan serta ikatan antara senyawa fenol dan peptida yang terdapat pada teh herbal daun kelor dengan penambahan secang, rosela, dan *fish collagen*.
3. Perlu dilakukan analisa warna menggunakan *color reader* untuk mengetahui perbedaan warna antara perlakuan yang diberikan.