

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Berdasarkan hasil analisa teh herbal daun kenikir dengan penambahan daun mint dan kayu manis yang telah dilakukan, diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan variasi suhu dan waktu pengeringan pada parameter kadar air, kadar abu, total fenol, aktivitas antioksidan metode DPPH, dan organoleptik terhadap rasa. Akan tetapi hasil analisa statistik menunjukkan tidak terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan pengeringan suhu dan waktu pada parameter organoleptik warna dan aroma.
2. Teh herbal dengan suhu dan waktu pengeringan 60°C selama 3 jam menghasilkan karakteristik terbaik dengan nilai kadar air sebesar 9,32%, kadar abu sebesar 7,36%, total fenol sebesar 8,6 mgTAE/g, aktivitas antioksidan sebesar 89,23% dan warna agak suka, aroma agak tidak disukai, rasa agak tidak disukai.

B. SARAN

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai perbandingan karakteristik kimia teh herbal antara serbuk bahan baku teh dengan seduhan teh herbal daun kenikir dengan penambahan daun mint dan kayu manis.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh larutan dalam penyeduhan dari produk teh herbal daun kenikir dengan penambahan daun mint dan kayu mani