

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan berbagai jenis rempah terhadap karakteristik minuman teh sungkai yang dihasilkan memberikan pengaruh terhadap analisis kimia yaitu analisis kadar air, aktivitas antioksidan dan total polifenol.
2. Penerima panelis terbaik pada uji organoleptik hedonik terhadap warna, aroma dan rasa terdapat pada perlakuan D (teh sungkai dengan penambahan daun pandan) dengan nilai penerimaan organoleptik warna 3,35 (suka), aroma 3,38 (suka) dan rasa 3,2 (suka) dengan hasil analisis kadar air 8,32%, aktivitas antioksidan 34,12 % dan total polifenol 393,52 mgGAE/g.

5.2 Saran

Saran bagi penelitian selanjutnya yaitu perlu adanya penambahan uji lanjut karena terjadinya perubahan nilai aktivitas antioksidan pada produk teh sungkai rempah.

