

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan konsentrasi campuran kulit jeruk siam dan kulit kayu manis dalam pembuatan teh celup herbal memberikan pengaruh berbeda nyata pada taraf ( $\alpha < 0,05$ ) terhadap kadar abu dan organoleptik warna. Kemudian memberikan pengaruh berbeda sangat nyata terhadap nilai pH, total polifenol, angka lempeng total dan organoleptik rasa. Sedangkan memberikan pengaruh berbeda tidak nyata terhadap kadar air, antioksidan ( $IC_{50}$ ) dan organoleptik aroma.
2. Perlakuan terbaik untuk menghasilkan teh celup herbal campuran kulit jeruk siam dan kulit kayu manis adalah dengan campuran 50%:50% (perlakuan F). Perlakuan ini menghasilkan pH 7,49, kadar air 6,56%, kadar abu 3,56%, total polifenol 67,05 mg GAE/gr,  $IC_{50}$  107,38 ppm, Angka Lempeng Total (ALT)  $6,0 \times 10^2$  CFU/g, organoleptik warna 3,90 (suka), organoleptik aroma 3,70 (suka) dan organoleptik rasa 3,65 (suka).

### 5.2 SARAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan penelitian berikutnya yaitu:

1. Penelitian lebih lanjut berupa pengamatan terhadap kadar kumarin yang dihasilkan dari seduhan teh celup.
2. Penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh seduhan teh celup terhadap respon imun pada mencit