

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Metode pengolahan teh memberikan perbedaan terhadap komponen kimia dan karakteristik teh herbal daun kelor yang dihasilkan. Semakin lama proses oksidasi enzimatis pada teh berlangsung, kandungan antioksidan dan polifenol pada teh semakin rendah.
2. Metode pengolahan teh wangi merupakan produk teh herbal daun kelor dengan karakteristik terbaik dengan kadar air 6,36%, kadar abu 7,88%, total polifenol 2,43%, aktivitas antioksidan 71,58%, angka lempeng total $1,8 \times 10^3$ CFU/g, dan memiliki nilai organoleptik warna seduhan teh wangi daun kelor berada pada skala 4,13 (suka), nilai organoleptik aroma seduhan teh wangi daun kelor berada pada skala 4,13 (suka), dan nilai organoleptik rasa seduhan teh wangi daun kelor berada pada skala 3,2 (biasa). Teh wangi daun kelor mengandung protein 26,48%, kalsium 1815 mg/100g, besi 39,45 mg/100g, karoten 101,11 mg/100g, asam askorbat 101,17 mg/100g dan positif mengandung alkaloid.

5.2 Saran

Disarankan agar dilakukan pengamatan terhadap kandungan bunga melati dan dilakukan pengujian terhadap umur simpan produk teh herbal daun kelor.