

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan suhu pengeringan dalam pengolahan teh daun salam berpengaruh terhadap kadar abu, aktivitas antioksidan, total polifenol dan organoleptik (warna dan rasa), tapi tidak berpengaruh terhadap organoleptik aroma.
2. Berdasarkan hasil analisis kimia dan radar organoleptik produk terbaik adalah produk dengan perlakuan D (pengeringan daun salam pada suhu 80°C) yaitu aktivitas antioksidan 91,04208 %, total polifenol 28,23 mgGAE/g, kadar abu 4,0567% dan kadar air 6,0241 %. Jadi dapat dikatakan suhu pengeringan terbaik dari pengolahan teh daun salam adalah suhu 80°C.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran untuk penelitian selanjutnya yaitu

1. Perlu adanya penambahan bahan tertentu untuk dapat meningkatkan cita rasa dari teh daun salam sehingga dapat disukai.
2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan analisis aktivitas inhibisi alfa amilase karena pada daun salam terdapat senyawa bioaktif seperti flavonoid, alkaloid dan tanin yang mampu berperan sebagai inhibitor alfa amilase.