

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa karakteristik mutu metode pengolahan teh hijau memiliki rendemen 8,67%, kadar air 7,92%, kadar abu 7,77%, aktivitas antioksidan 73,86%, total polifenol 30,42 mgGAE/g, inhibisi enzim alfa-glukosidase 84,07%. Teh oolong memiliki rendemen 8,01%, kadar air 7,34%, kadar abu 6,67%, aktivitas antioksidan 68,75%, total polifenol 26,04 mgGAE/g. Teh hitam memiliki rendemen 8,29%, kadar air 7,17%, kadar abu 7,39%, aktivitas antioksidan 67,34%, total polifenol 25,33 mgGAE/g. Teh wangi memiliki rendemen 8,29%, kadar air 5,17%, kadar abu 9,38%, aktivitas antioksidan 63,21%, total polifenol 15,82 mgGAE/g. Pada uji fitokimia secara kualitatif teh daun binahong yang dihasilkan mengandung alkaloid, flavonoid, saponin, dan tannin. Berdasarkan uji organoleptik, nilai tertinggi adalah teh wangi dengan nilai warna = 3,1 aroma = 3,8 rasa = 3,4.

5.2 Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk penelitian selanjutnya agar melakukan uji inhibisi enzim alfa-glukosidase terhadap semua produk teh daun binahong yang dihasilkan.