

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

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

1. Perlakuan suhu pengeringan daun kayu manis memberikan perbedaan terhadap komponen kimia dan organoleptik teh herbal yang dihasilkan.
2. Suhu pengeringan yang tepat pada pengolahan teh herbal daun kayu manis yaitu 60°C selama 370 menit menghasilkan komponen kimia dan organoleptik terbaik dengan total polifenol 8,2%, nilai IC₅₀ 67,74 ppm, kadar air 4,51%, kadar abu 3,29%, rendemen 47,91%. Nilai organoleptik warna 4,2 (suka), aroma 3,8 (biasa-suka), rasa 3,52 (biasa-suka).

5.2. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya yaitu perlu adanya penambahan bahan tertentu untuk dapat meningkatkan cita rasa dan aktivitas antioksidan IC₅₀ teh herbal daun kayu manis.

