

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbedaan tingkat penambahan bubuk stevia dalam pembuatan teh daun kelor campuran teh oolong dengan penambahan bubuk stevia memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, abu, aktivitas antioksidan, total polifenol serta uji organoleptik warna, aroma hingga rasa dan uji angka lempeng total (ALT).
2. Perlakuan penambahan bubuk stevia yang tepat dalam menghasilkan teh daun kelor dengan campuran teh oolong dan penambahan bubuk stevia dengan tingkat penerimaan panelis terbaik adalah pada perlakuan E dengan (Penambahan bubuk stevia 35%). Pada perlakuan ini menghasilkan kadar air 6,89%, Abu 5,11%, Aktivitas antioksidan 61,79%, Total polifenol 98,27 (mg GAE/g), untuk ALT $3,1 \times 10^2$ cfu/g Organoleptik warna 4,42 (Suka), Aroma 3,12 (Biasa), Rasa 3,16 (Biasa). Jika dapat dikatakan produk E merupakan produk terbaik. Semua parameter sudah memenuhi SNI teh kering SNI 03-38360-2012.

5.2 Saran

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

1. Penelitian lebih lanjut berupa pengujian Aktivitas Antioksidan IC_{50} pada produk teh celup.
2. Penelitian lebih lanjut terhadap umur simpan pada produk teh.