

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengeringan daun sungkai dengan menggunakan oven tipe rak dan sumber panas dari gas, dapat disimpulkan bahwa suhu pengeringan dan tingkat ketuaan daun berpengaruh signifikan terhadap kualitas daun sungkai. Pengaruh ini terlihat melalui berbagai parameter, termasuk kadar air akhir, rendemen, laju pengeringan, efisiensi pengeringan, kadar katekin, kadar total fenol, dan derajat warna. Hasil rekapitulasi pengamatan, dapat disimpulkan bahwa pengeringan dengan suhu 60°C daun muda menghasilkan mutu pengeringan terbaik dengan nilai laju massa udara pengering sebesar 8,804 kg/jam, nilai debit udara 8,725 m³/jam, nilai energi memanaskan udara pengering 366,571 kJ, nilai kebutuhan bahan bakar 212117,818 kJ, nilai efisiensi pemanas 1,73 %, dan nilai efisiensi pengeringan 41,08 %. Selanjutnya pada mutu teh herbal daun sungkai, ditemukan bahwa suhu 40°C pada daun sungkai tua memberikan hasil terbaik, dengan kadar katekin sebesar 3,61% dan total fenol sebesar 3,63%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian pengeringan daun sungkai menggunakan oven tipe rak dengan sumber panas dari gas yang telah dilakukan, peneliti memberikan saran kepada peneliti selanjutnya untuk mendalami penelitian dengan mengamati perubahan dalam komponen kimia atau senyawa lainnya yang mungkin memiliki pengaruh terhadap sifat dan manfaat daun sungkai. Penelitian lebih lanjut pada aspek kimia daun sungkai dapat mencakup analisis lebih rinci terhadap kandungan fitokimia, seperti flavonoid, tanin, atau senyawa-senyawa antioksidan lainnya yang dapat berubah selama proses pengeringan. Selain itu, penelitian dapat melibatkan identifikasi senyawa-senyawa yang baru muncul atau mengalami peningkatan signifikan sebagai hasil dari interaksi suhu dan tingkat ketuaan daun.