

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Hasil penelitian terhadap perbedaan konsentrasi campuran daun pegagan dan kulit jeruk siam dengan pemanis alami daun stevia memberikan pengaruh berbeda nyata pada taraf 5% terhadap nilai pH, aktivitas antioksidan DPPH, total polifenol, bahan larut air, antioksidan IC<sub>50</sub>, dan organoleptik warna dan aroma, namun memberikan pengaruh berbeda tidak nyata terhadap kadar air, kadar abu, Angka Lempeng Total (ALT), dan organoleptik rasa.
2. Perlakuan terbaik untuk menghasilkan teh celup herbal campuran daun pegagan dan kulit jeruk siam dengan pemanis alami stevia adalah perlakuan E (65%:35%). Pada perlakuan ini menghasilkan kadar air 7,54%, kadar abu 6,65%, aktivitas antioksidan DPPH 58,02%, total polifenol 746,67 mg GAE/g, total bahan larut air 35,33%, Angka Lempeng Total (ALT)  $2,8 \times 10^3$ , nilai pH 6,71, antioksidan IC<sub>50</sub> 67 ppm, organoleptik warna 3,96 (suka), organoleptik aroma 3,72 (suka), dan organoleptik rasa 3,72 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan kepada penelitian berikutnya untuk penambahan tingkat konsentrasi pencampuran kulit jeruk siam untuk mengetahui penerimaan panelis juga melakukan penambahan parameter uji seperti uji vitamin C, flavonoid, dan GC-MS untuk mengetahui kandungan metabolit sekunder yang terdapat pada teh celup herbal.