

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Variasi suhu pengeringan dalam proses pembuatan teh daun cincau memberikan pengaruh terhadap kadar air, aktivitas antioksidan dan total polifenol. Namun, perbedaan suhu tersebut tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap karakteristik organoleptik seperti warna, aroma dan rasa teh daun cincau.
2. Semakin tinggi suhu yang diterapkan, maka semakin singkat waktu pengeringan yang diperlukan.
3. Suhu pengeringan yang optimal, yaitu perlakuan D (pengeringan dengan suhu 80°C) merupakan pengeringan yang memperoleh skor tertinggi pada tingkat penerimaan sensori rasa (3.24), aroma (3.12), aktivitas antioksidan (91,36%) dan juga skor total polifenol (28,26 mg GAE/g)

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran untuk penelitian selanjutnya adalah:

1. Disarankan untuk menambahkan bahan tertentu guna meningkatkan cita rasa teh daun cincau, sehingga produk yang dihasilkan dapat lebih disukai oleh konsumen.
2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan analisis kadar abu dan senyawa fitokimia agar dapat mengetahui kandungan metabolit yang ada dalam teh daun cincau hijau.