

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian produk Teh Celup Putri Sejaku dengan memuat 4 taraf perlakuan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil uji hedonik dan mutu hedonik Teh Celup Putri Sejaku diperoleh bahwa F2 lebih disukai panelis dengan warna yang terang, aroma agak harum, rasa biasa/netral, dan tekstur yang cair.
2. Hasil uji kandungan gizi diperoleh F2 menunjukkan bahwa formula ini memiliki kandungan air, abu, dan kurkumin yang lebih rendah dibandingkan F0 dan F1 serta lebih tinggi dibandingkan F3. Sedangkan kadar protein, lemak, karbohidrat yang lebih tinggi dibandingkan F0 dan F1 serta lebih rendah dibandingkan F3.
3. Formula terbaik yang terpilih berdasarkan tingkat kesukaan panelis dengan mempertimbangkan kandungan gizinya sehingga didapatkan F2 dengan nilai kurkumin 0,043%.

6.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada hasil formula terpilih belum memenuhi syarat mutu teh celup pada kadar air menurut standar SNI 01-4324-2014 dan belum memenuhi kebutuhan kurkumin berdasarkan jurnal *The Effect of Curcumin Supplementation on Anthropometric Indices, Insulin Resistance and Oxidative Stress in Patients With Type 2 Diabetes: A Randomized, Double.*

2. *Blind Clinical Trial*. Oleh karena itu, disarankan untuk peneliti selanjutnya melakukan penyesuaian kembali terhadap formula yang dibuat.
3. Melakukan perbaikan formula dengan cara terdapat rasio perbedaan setiap formula dan cukup memfokuskan perbedaan terhadap bahan yang memiliki kandungan zat aktif yang diunggulkan (daun putri malu dan kunyit).
4. Disarankan untuk membuat irisan bahan serai, jahe, dan kunyit yang lebih tipis untuk mencapai standar kadar air.
5. Sebaiknya meningkatkan jumlah bubuk daun putri malu untuk mendapatkan kadar quercetin.
6. Sebaiknya terdapat spesifikasi baku masing-masing bahan untuk pembuatan Teh Celup Putri Sejaku (putri malu, serai, jahe, dan kunyit).
7. Sebaiknya terdapat standar budidaya tanaman (lokasi budidaya dan stok simplisia yang digunakan) seperti menggunakan kebun percobaan (kebun toga) di Fakultas Pertanian UNAND, sehingga lokasi bahan baku lebih jelas dan lebih dapat diterima secara ilmiah.
8. Pengembangan produk lebih lanjut dapat ditambahkan stevia alami untuk penambah rasa manis.
9. Perlu adanya peningkatan kualitas penyimpanan produk yang lebih baik sehingga produk tidak mengalami penurunan dalam segi kandungan zat gizi.
10. Perlu adanya penelitian lebih lanjut secara klinis untuk melihat potensi Teh Celup Putri Sejaku sebagai minuman fungsional untuk penderita Diabetes Melitus.