

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penambahan kulit jeruk siam dalam pembuatan teh celup temulawak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar abu, nilai pH, aktivitas antioksidan (IC_{50}), aroma, dan rasa. Sedangkan memberikan pengaruh berbeda tidak nyata terhadap kadar air, total polifenol dan warna.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan E (penambahan kulit jeruk siam 40%) dengan kadar air 6,43%, kadar abu 3,75%, nilai pH 6,16, aktivitas antioksidan (IC_{50}) 118,67 ppm, total polifenol 7,95 mgGAE/g, dengan penerimaan sensori warna 3,36 (biasa), aroma 3,56 (suka), rasa 3,44 (biasa).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk :

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan uji aktivitas biologis lainnya, seperti uji antibakteri atau antiinflamasi, untuk mengetahui potensi fungsional teh celup herbal temulawak dengan penambahan kulit jeruk siam.
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai umur simpan dan stabilitas mutu produk selama penyimpanan untuk mengetahui daya tahan serta kualitas teh celup herbal temulawak dengan penambahan kulit jeruk siam.