

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

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

1. Pengamatan uji kualitatif menunjukkan bahwa teh herbal daun karamunting mengandung senyawa flavonoid, Alkaloid, Tanin, Triterpenoid, dan steroid.
2. Suhu pengeringan terbaik berdasarkan pengujian organoleptik adalah pada suhu 70°C dengan nilai aroma seduhan 4,05%, warna seduhan 4,20%, dan rasa seduhan 3,70%.
3. Berdasarkan hasil analisis kimia produk terbaik adalah produk dengan perlakuan A (pengeringan daun karamunting pada suhu 50°C) yaitu Nilai IC₅₀ 39,77%, total polifenol 322,54% mgGAE/g, kadar abu 2,425% dan kadar air 5,63 %. Jadi dapat dikatakan suhu pengeringan terbaik dari pengolahan teh herbal daun karamunting adalah suhu 50°C.

5.2. Saran

Saran bagi penelitian selanjutnya perlu adanya penambahan bahan tertentu untuk dapat meningkatkan cita rasa teh herbal daun karamunting sehingga dapat disukai.

