

BAB V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Suhu dan waktu penyeduhan teh hitam – teh daun kayu manis berpengaruh nyata terhadap total fenol, total tanin, aktivitas antioksidan, total flavonoid, warna serta penilaian organoleptik seduhan teh hitam – teh daun kayu manis untuk parameter rasa, aroma, warna serta penerimaan keseluruhan. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap pH.
2. Suhu dan waktu penyeduhan teh hitam – teh daun kayu manis berinteraksi terhadap total fenol dan deskripsi warna, namun tidak berinteraksi terhadap total tanin, aktivitas antioksidan, total flavonoid, pH serta penilaian organoleptik warna, rasa aroma dan penerimaan keseluruhan.
3. Hasil analisis seduhan teh hitam – teh daun kayu manis terbaik diperoleh pada perlakuan dengan suhu penyeduhan 100°C selama 3 menit, dengan nilai total fenol 198,49 mgGAE/L, total tanin (suhu = 107,66 mgTAE/L) (waktu = 102,99 mgTAE/L), aktivitas antioksidan (suhu = 73,41%) (waktu = 72,65%), total flavonoid (suhu = 51,27 mgQE/L) (waktu = 50,56), pH (suhu = 6,52) (waktu = 6,49), warna (suhu = $L^* 25,00$; $a^* 30,67$; $b^* 15,33$) , mutu hedonik rasa 2,53 (sepat), hedonik rasa 3,83 (agak suka), mutu hedonik aroma 1,83 (sangat khas kayu manis), hedonik aroma 3,97 (agak suka), mutu hedonik warna 1,67 (merah sangat pekat), hedonik warna 3,93 (agak suka), serta penerimaan keseluruhan 4,13 (suka).

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan disarankan pada campuran teh hitam dan daun kayu manis dapat dikemas dalam bentuk teh celup sehingga memudahkan proses penyeduhan.