

## BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan jahe pada teh herbal beluntas sangat berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia (total tanin, total fenol, pH, antioksidan, warna) dan uji organoleptik (aroma, rasa dan warna dan penerimaan keseluruhan), namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air.
2. Perlakuan terbaik yang dihasilkan pada penelitian ini adalah perlakuan 5 dengan penambahan jahe 10% untuk nilai yang dihasilkan yaitu nilai antioksidan 66,06%, nilai total fenol 25,62 mg GAE/100mL, nilai total tanin 1,53 mg GAE/100mL, nilai pH 6,10, nilai kadar air 4,83, nilai warna *Lightness* 67,77, nilai warna  $a^*$  -1,37 dan nilai warna  $b^*$  67,03, nilai aroma 4,24 (beraroma khas jahe), nilai warna 4,28 (suka), nilai rasa 4,36 (khas jahe) dan nilai penerimaan keseluruhan disukai panelis 4,14 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai waktu dan suhu pengovenan agar dapat meningkatkan aktivitas antioksidan, rasa dan aroma teh herbal beluntas dengan penambahan jahe.