

## **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengaruh penambahan stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap karakteristik minuman teh daun kersen (*Muntingia calabura L.*), dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan stevia berpengaruh signifikan terhadap karakteristik fisik dan organoleptik minuman teh daun kersen, meliputi aktivitas antioksidan, pH, warna, total padatan terlarut, dan tingkat kesukaan panelis.
2. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa konsentrasi stevia yang optimal dalam pembuatan minuman teh daun kersen adalah 5 g per 250 ml seduhan, yang menghasilkan kualitas fisik, kimia, dan organoleptik terbaik serta penerimaan yang tinggi dari panelis.

### **5.2 Saran**

Dalam pembuatan minuman teh daun kersen dengan penambahan stevia, disarankan menggunakan konsentrasi stevia maksimal 5 g per 250 ml air untuk mendapatkan cita rasa dan penerimaan yang optimal. Disarankan untuk mengembangkan formulasi produk berbasis teh daun kersen dengan variasi pemanis alami lainnya untuk memperkaya pilihan produk minuman sehat bagi konsumen.