

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan P3 dengan suhu pengeringan 55°C menjadi perlakuan terbaik berdasarkan parameter kadar air, rasa, aroma, dan warna pada teh herbal daun keji beling.
2. Kandungan gizi pada teh herbal daun keji beling perlakuan terbaik yaitu kadar kalium (21,8 mg/100 g). Kandungan lainnya yaitu kadar air (12%), kadar ekstrak dalam air (2,92%), kadar abu (14,8%), kadar abu larut dalam air (0,37%), kadar abu tak larut asam (0,32%), kealkalian abu (63,1 ml NaOH/100 g), dan serat kasar (34,6%). Kandungan fitokimia yaitu kadar polifenol sebesar (7,67%).
3. Aktivitas antioksidan pada teh herbal daun keji beling perlakuan terbaik yaitu P3 sebesar 106,3570 ppm yang dikategorikan berdasarkan nilai IC<sub>50</sub> dan termasuk kategori sedang.

#### **5.2 Implikasi**

Implikasi dari hasil penelitian yang telah dilakukan yaitu sebagai berikut:

1. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi untuk perkembangan ilmu pengetahuan dibidang gizi pangan.
2. Kandungan gizi pada teh herbal daun keji beling dengan suhu pengeringan 55°C belum memenuhi SNI 3638:2013.

3. Teh herbal daun keji beling diharapkan dapat menjadi salah satu referensi minuman yang dapat dijadikan sebagai minuman yang dapat menangkal radikal bebas dan menunjang kesehatan tubuh.

### 5.3 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan maka saran yang dapat dikemukakan sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap teh herbal daun keji beling suhu pengeringan  $55^{\circ}\text{C}$  dengan waktu pengeringan yang lebih lama menggunakan dehidrator sehingga memenuhi standar SNI teh.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait penambahan bahan lainnya pada pembuatan teh herbal daun keji beling untuk menambah kandungan gizi lainnya.