

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Suhu pengeringan dan penambahan daun stevia berpengaruh signifikan pada aktivitas antioksidan, kadar air dan pH, tetapi tidak berpengaruh signifikan pada total fenolik dan rendemen. Penerimaan kesukaan keseluruhan dari munman herbal celup daun kenikir diperoleh nilai terbaik pada perlakuan suhu pengeringan 60°C dengan penambahan daun stevia 20%

5.2 Saran

Saran yang didapat dari penelitian ini adalah memvariasikan suhu pengeringan dan konsentrasi daun stevia yang ditambahkan agar hasil yang diperoleh lebih optimal, dan dapat dilakukan penelitian terpisah pada daun kenikir dan daun stevia dengan variabel terikat yang sama.

DAFTAR PUSTAKA

- Aina, Q., Ferdiana, S., & Rahayu, F. (2020). Penggunaan Daun Stevia Sebagai Pemanis Dalam Pembuatan Sirup Empon-Empon. *Journal of Scientech Research and Development*, 2(1), 43–57. <https://idm.or.id/JSCR/index.php/JSCR/article/view/14>
- Aprilia, M., Wisaniyasa, N. W., & Suter, I. K. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pelayuan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 136. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p04>
- Ariva, A. N., Widyasanti, A., & Nurjanah, S. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), 21–28. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v12i1.15744>
- BSN. (2013). *Teh kering dalam kemasan*.
- Fadilla, H. N., Wiratara, P. R. W., & Sutrisno, E. (2022). Pengaruh Suhu Perebusan dan Penambahan Ekstrak Kurma Sukari. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI*, 7(1), 12–19.
- Fatanah, D. N., Abdullah, N., Hashim, N., & Hamid, A. A. (2016). Aktiviti antioksidan, warna dan kandungan mineral di dalam teh herba daripada daun *Cosmos caudatus* pada peringkat kematangan yang berbeza. *Malaysian Journal of Analytical Sciences*, 20(3), 607–617. <https://doi.org/10.17576/mjas-2016-2003-21>
- Hassmy, N. P., & Abidjulu, J. (2017). Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal. *Pharmacon*, 6(4), 67–74.
- Hastuti, A. M., & Rustanti, N. (2014). Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang Dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 3(3), 362–369. <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i3.6595>
- Indriyani, L. K. D., Wrsiati, L. P., & Suhendra, L. (2021). Kandungan Senyawa Bioaktif Teh Herbal Daun Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth.*) pada Perlakuan Suhu Pengeringan dan Ukuran Partikel. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 9(1), 109. <https://doi.org/10.24843/jrma.2021.v09.i01.p11>
- Izza, N., Dewi, S. R., Putranto, A. W., Yuner, D. R., & Dachi, M. Y. S. (2016). Ekstraksi senyawa fenol daun kenikir (*Cosmos caudatus*) dengan Pulse Electric Field (PEF). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(2), 91–96.
- Kusuma, Putra, I. N. K., & Yusa, N. M. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Teh Celup Daun Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(4), 579. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i04.p04>
- Mappa, M. R., Kuna, M. R., & Akbar, H. (2021). Increase Immunity in the Era of the Covid-19 Pandemic Pemanfaatan Buah Nanas (*Ananas comosus L.*) Sebagai

- Antioksidan Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh di Era Pandemi Fakultas Ilmu Kesehatan Institut Kesehatan dan Teknologi Graha Medika pada manusia mula. 2, 63–67.
- Martunis. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3), 26–30.
- Mawardika, H., & Istiqomah, N. (2021). Peningkatan Imunitas Tubuh Melalui Konsumsi Jamu Consuming Jamu During Pandemi Covid-19. *Journal Of Community Engagement and Employment*, 3(1), 66–71. <http://ojs.iik.ac.id/index.php/JCEE>
- Mira, L., Fernandez, M. T., Santos, M., Rocha, R., Florêncio, M. H., & Jennings, K. R. (2002). Interactions of flavonoids with iron and copper ions: A mechanism for their antioxidant activity. *Free Radical Research*, 36(11), 1199–1208. <https://doi.org/10.1080/1071576021000016463>
- Nurhasnawati, H., Handayani, F., & Sukarmi. (2017). Sokletasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Jambu Bol (*Syzygium malaccense L.*). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 3(1), 91–95.
- Nurminabari, I. S. (2019). Pengaruh Perbandingan Serbuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) dengan Cengkeh (*Syzygium aromaticum L.*) dan Konsentrasi Gula Stevia (*Stevia rebaudiana B.*) Terhadap Karakteristik Teh Celup Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1), 18. <https://doi.org/10.23969/pftj.v6i1.1504>
- Parwata, I. M. O. A. (2016). Bahan Ajar Antioksidan. *Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana*, April, 1–54.
- Rahmawati, Noveri; Wachyuni, A. F. (2013). Kandungan Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Gambir Kering (*Uncaria Gambir (Hunter) Roxb.*). *J. Ind.Che.Acta*, 4(1), 1–6.
- Raini, M., & Ani, I. (2011). Kajian: Khasiat Dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media of Health Research and Development*, 21(4 Des), 145–156. <https://doi.org/10.22435/mpk.v21i4Des.50>
- Rahmah, A. (2016). Optimasi Pembuatan Teh Herbal Daun Murbei (*Morus Alba*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 2(2), 14. <https://doi.org/10.34128/jtai.v2i2.14>
- Siagian, I. D. N., Bintoro, V. P., & Nurwantoro. (2020). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni*) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 23–29.
- Simarmata, E. F., Herawati, M. M., Sutrisno, A. J., & Handoko, Y. A. (2019). Komposisi Ekstrak Stevia (*Stevia rebaudiana*) Terhadap Karakteristik Sirup Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 215. <https://doi.org/10.25181/jppt.v19i3.1429>
- Sinulingga, S. E., Sebayang, L. B., & Sihotang, S. (2021). Inovasi Pembuatan Teh Herbal dari Jantung Pisang dengan Tambahan Daun Stevia Sebagai Pemanis Alami. *Jurnal Bios Logos*, 11(2), 147. <https://doi.org/10.35799/jbl.v11i2.35677>
- Souhoka, F. A., Hattu, N., & Huliselan, M. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Biji Kesumba Keling (*Bixa orellana L.*). *Indo. J. Chem. Res.*, 7(1), 25–31. <https://doi.org/10.30598/ijcr.2019.7-fas>

- Sutakwa, A., & Wiratara, P. R. W. (2022). Herbal products and food supplements consumption and belief during the COVID-19 pandemic: A study in Java island. *Jurnal Agercolere*, 4(1), 1–13. <https://doi.org/10.37195/jac.v4i1.150>
- Wahyuni, W. T., Darusman, L. K., Pitria, P., & Rahmat, A. (2018). Analisis Kadar Flavonoid Dan Antioksidan Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos Caudatus*), Rumput Mutiara (*Oldenlandia Corymbosa*), Dan Sirsak (*Annona Muricata*) Dengan Teknik Spektrometri. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*, 3(01), 38–46. <https://doi.org/10.23960/aec.v3.i1.2018.p38-46>
- Widarta, I. W., Permana, I. D., & Wiadnyani, A. A. (2018). Kajian Waktu dan Suhu Pelayuan Daun Alpukat dalam Upaya Pemanfaatannya sebagai Teh Herbal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2), 55–61. <https://doi.org/10.17728/jatp.2163>
- Wiratara, P. R. W., & Ifadah, R. A. (2022). Karakteristik Teh Herbal Daun Kalistemmon (*Melaleuca viminalis*) Berdasarkan Variasi Suhu dan Waktu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(1), 16–22. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v14i1.21196>
- Yamin, M., Ayu, D. F., Hamzah, F., Studi, P., Hasil, T., Pertanian, J. T., Pertanian, F., & Riau, U. (2017). LAMA PENGERINGAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN MUTU TEH HERBAL DAUN KETEPENG CINA (*Cassia alata L.*). 4(2), 1–15.