

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Suhu penyeduhan dan waktu penyeduhan berpengaruh nyata terhadap aktifitas antioksidan, nilai pH. Pada nilai uji warna suhu penyeduhan dan waktu penyeduhan berpengaruh nyata pada nilai L, sedangkan pada nilai a* dan b tidak ada perbedaan. Nilai aktivitas antioksidan menghasilkan intensitas aktif yang terbaik sampel A3B3. Pada nilai pH semakin tinggi suhu dan lama penyeduhan maka nilai pH tinggi dan membuat warna semakin gelap. Sampel yang paling disukai berdasarkan nilai penerimaan keseluruhan adalah sampel A2B2 dengan kriteria suka, kenampakan warna biru tua, aroma segar bunga telang, rasa segar dengan sedikit sepat/pedas jahe. Jika pH basa, warna semakin gelap tergantung pada suhu penyeduhan dan lama waktu penyeduhan yang mempengaruhi terekstraknya pigmen antosianin dan senyawa fenol dari jahe sehingga mempengaruhi tinggi rendahnya antioksidan yang dihasilkan. Faktor utama tingkat kesukaan keseluruhan tinggi berdasarkan uji organoleptik yang pertama adalah rasa, kedua adalah aroma, ketiga adalah warna.

5.2 Saran

Peneliti menyarankan agar dilakukan penelitian lebih lanjut. Pertama mengenai analisis kandungan senyawa bioaktif lainnya seperti flavonoid, tannin, fenol, antosianin dll untuk melihat kandungan secara spesifik yang terdapat pada teh bunga telang dan jahe. Kedua adalah mengembangkan variasi teh dengan bahan herbal lainnya untuk bisa meningkatkan minat konsumen seperti penambahan bahan yang mempunyai cita rasa manis yaitu bunga stevia sehingga konsumen tidak menambahkan gula.