

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penggunaan metode penyajian daun binahong kering yaitu perebusan dan penyeduhan dengan lama waktu yang berbeda dapat mempengaruhi track line dari hasil aktivitas antioksidan dan fenolik daun binahong.
- Penggunaan metode rebus dengan waktu yang lama akan menurunkan kandungan senyawa antioksidan dan fenolik.
- Penggunaan metode seduh dengan waktu yang lama akan meningkatkan kandungan senyawa antioksidan dan fenolik.
- Rekomendasi penyajian terbaik adalah dengan metode penyeduhan selama 20 menit dengan kandungan antioksidan sebesar DPPH $66,53\% \pm 0,017$, FRAP $91,75 \pm 0,021 \mu\text{mol/mL}$, TAA $52,38 \pm 0,014 \mu\text{g AAE/mL}$, dan total fenolik sebesar $1,786 \pm 0,013 \mu\text{g GAE/mL}$.

5.2. Saran

Penelitian lebih lanjut perlu dilakukan untuk pemberian dosis yang tepat dalam mengkonsumsi minuman herbal daun binahong, serta umur simpan dari produk minuman herbal daun binahong, kemudian dilakukan uji sensori untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap minuman herbal binahong.