

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- Pengeringan daun katuk pada suhu 55°C dan waktu penyeduhan 18 menit mendapatkan aktivitas antioksidan dan kandungan total fenolik yang tinggi yaitu aktivitas antioksidan sebesar 82,210% dan total fenolik sebesar 12,973 mg/L.
- Nilai Ea tertinggi aktivitas antioksidan terdapat pada penyeduhan waktu 0,5 sebesar 21,09 kJ/Kmol dan kandungan total fenolik pada waktu penyeduhan 3 menit sebesar 6,11 kJ/Kmol artinya pada waktu tersebut laju penurunan aktivitas antioksidan dan kandungan total fenolik berlangsung paling lambat
- Semakin tinggi suhu pengeringan dan semakin lama waktu penyeduhan menyebabkan intensitas warna L menjadi menurun.
- Suhu pengeringan 55°C dan lama waktu penyeduhan 18 menit merupakan perlakuan yang optimal, sehingga didapatkan intensitas hue warna a* positif yaitu warna air seduhan merah dan hue warna b* positif yaitu warna air seduhan kuning.

5.2 Saran

Berdasarkan temuan penelitian maka disarankan untuk dapat meneliti kandungan komponen bioaktif lain yang terdapat pada minuman daun katuk, serta melakukan kombinasi dengan bahan yang lain untuk mendapatkan sensorik yang lain, seperti gula. Perlu juga dilakukan uji sensori terkait penerimaan konsumen terhadap minuman herbal daun katuk yang terdiri dari rasa, aroma, dan warna.