

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Pengolahan dan penyeduhan minuman herbal daun pegagan yang terbaik yaitu pada suhu pengeringan 50°C dengan waktu penyeduhan 15 menit, menghasilkan nilai aktivitas antioksidan sebesar 89,348% dan kandungan total fenolik sebesar 17,424mg/L.
- Semakin lama waktu penyeduhan dan semakin tinggi suhu dapat menyebabkan tingkat tingkat kecerahan berkurang.
- Suhu pengeringan 50°C dengan lama waktu penyeduhan 15 menit merupakan suhu dan waktu yang paling optimal, maka dapat menyebabkan nilai intensitas hue warna a* dan hue warna b* menjadi tinggi.
- Energi aktivasi total fenolik lebih besar dibandingkan energi aktivasi pada aktivitas antioksidan.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, dapat dilanjutkan untuk mengetahui umur simpan. Agar dapat dikonsumsi sesuai dengan kadarnya. Selain itu, bisa dilanjutkan dengan dilakukan pengujian untuk dosis yang cocok dikonsumsi.

