

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. KESIMPULAN

- Suhu pengeringan dan lama waktu penyeduhan berpengaruh terhadap sifat fisikokimia (aktivitas antioksidan, total fenolik, dan warna) dan energi aktivasi pada minuman herbal bunga *Echinacea purpurea*.
- Aktivitas antioksidan yang optimal dimiliki pada suhu pengeringan 40°C dan lama penyeduhan 12 menit, yaitu sebesar 82,210%.
- Kandungan total fenolik yang optimal dimiliki pada suhu pengeringan 40°C dan lama penyeduhan 12 menit, yaitu sebesar 12,973 mg/L.
- Energi aktivasi ditunjukkan dengan adanya laju peningkatan aktivitas antioksidan dan kandungan total fenolik sampai suhu optimal, dan setelah itu terjadi penurunan terus sampai aktivitas antioksidan dan kandungan total fenolik berhenti.
- Terdapat hubungan positif diantara total fenolik, antioksidan, dan warna, dengan korelasi sangat kuat, kecuali korelasi antara warna L dengan total fenolik dan warna a\* dengan warna L yang memiliki kekuatan sangat lemah. Kekuatan korelasi antara warna b\* dengan warna L cenderung lemah dan tidak adanya korelasi antara antioksidan dan intensitas warna L.
- Rekomendasi penyajian terbaik yaitu bunga *Echinacea purpurea* yang dikeringkan dengan suhu 40°C dan lama waktu penyeduhan yaitu 12 menit.

### 5.2. SARAN

Penelitian lebih lanjut perlu dilakukan penggunaan metode penyeduhan selain infusi, dengan tujuan mengetahui efek berbagai macam metode penyeduhan dan mengetahui metode penyeduhan paling baik dan praktis untuk konsumen jika nantinya diperjualbelikan. Melakukan penelitian terhadap umur simpan dan kemasan minuman herbal bunga *Echinacea purpurea*.