BAB V
PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan:

1. Uji mutu kimia seperti kadar air dan kadar abu total semuanya dipengaruhi oleh suhu dan waktu pengeringan. Sedangkan untuk total fenol, kadar abu larut dalam air dan kadar abu tidak larut asam tidak berpengaruh pada suhu dan waktu pengeringan teh herbal daun jamblang.
2. Uji mutu fisik teh herbal daun jamblang dengan penambahan stevia yang terpilih oleh panelis adalah perlakuan S3T2 (suhu pengeringan 110^{o}C dengan waktu pengeringan 130 menit) berdasarkan dari parameter warna, aroma, dan rasa.

5.2.Saran

Saran dari penelitian ini adalah dapat dilakukan penelitian terpisah pada daun jamblang dan daun stevia berdasarkan suhu dan lama penyeduhan dengan berbagai variabel terikat.