V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Formulasi bahan rempah dan penambahan pewarna alami berpengaruh nyata terhadap kandungan aktivitas antioksidan, dan uji kesukaan organoleptik warna, rasa, dan aroma akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar air dan uji fisik warna *munsell.*
2. Skor kesukaan organoleptik terbesar yaitu 6,37 (suka) yang terdapat pada sampel A_3B_1 yang terdiri dari jahe 20%, pala 10%, kayu manis 15%, cengkeh 15%, sereh 25%, kapulaga 10%, dan bunga rosella sebanyak 5%. Adapun sampel A_3B_1 memiliki aktivitas antioksidan 58,5946%, kadar air 20,8691%, kadar abu 2,4266%, dan uji fisik warna *Munsell* sebesar 84,5. Selanjutnya rerata kadar air keseluruhan 22,7655% (tidak memenuhi SNI, karena maksimal 12%) dan rerata kadar abu keseluruhan 2,6520 % (memenuhi SNI, karena maksimal 7%).

B. Saran

Dari data uji sifat kimia dan fisik yang dihasilkan, maka saran untuk penelitian selanjutnya adalah perlu adanya pendalaman lebih lanjut mengenai formulasinya untuk menghasilkan produk yang sempurna dari warna, rasa, dan aroma lalu penambahan pewarna alami yang dapat mempengaruhi warna teh rempah yang dihasilkan dan sesuai dengan standart SNI yang telah ditentukan.