

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Beberapa kesimpulan dapat ditarik berdasarkan informasi yang dikumpulkan dari hasil diskusi studi ini, antara lain:

1. Kadar air, kadar abu, flavonoid, total fenol, antioksidan, serat kasar, aroma organoleptik, warna, dan rasa teh herbal daun moringa semuanya dipengaruhi oleh rasio daun moringa kering terhadap madu kering.
2. Total fenol teh herbal daun moringa tidak dipengaruhi oleh durasi penyeduhan, namun kadar air, kadar abu, flavonoid, total antioksidan, serat kasar, aroma organoleptik, warna, dan rasa dipengaruhi oleh durasi penyeduhan.
3. Sampel A2B2 dengan formulasi perbandingan daun kelor keing dan madu kering 60:40 dengan waktu seduh 10 menit menghasilkan nilai rerata tertinggi (6,13) dengan kategori suka. Hal ini disebabkan oleh keseimbangan formulasi bahan dan waktu seduh yang optimal, sehingga senyawa aroma, warna, dan rasa terekstraksi secara tepat tanpa menimbulkan rasa pahit atau aroma langu yang berlebihan.

B. Saran

Beberapa rekomendasi dapat dibuat berdasarkan data dari temuan diskusi yang diperoleh dalam penelitian ini, termasuk perlunya penelitian lebih lanjut untuk mengganti pemanis alami selain madu kering, menentukan durasi penyeduhan yang ideal, dan menentukan berapa lama produk teh herbal daun Moringa harus disimpan.