

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian optimasi seduhan teh celup herbal rosela (*Hibiscus sabdariffa*) dengan variasi berat bubuk, suhu, dan waktu penyeduhan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Kondisi penyeduhan paling optimum yang disarankan oleh *software Design Expert* versi 13 dengan respon jumlah antosianin adalah berat bubuk 17,19%; suhu 70°C; dan waktu 5 menit.
2. Karakteristik fisikokimia dari teh celup herbal rosela pada kondisi penyeduhan paling optimum meliputi vitamin C sebesar 153 mg/100 g; jumlah antosianin sebesar 3,985 mg C3G/L; aktivitas antioksidan sebesar 85,53%; pH sebesar 2,4; dan warna yang meliputi L13,74; a 6,95; dan b 5,45. Karakteristik sensori dari teh celup herbal rosela pada kondisi penyeduhan optimum meliputi rasa sebesar 4,67 (sangat asam), aroma sebesar 3,87 (khas), warna sebesar 4,27 (merah), *aftertaste* sebesar 3,67 (sepat), dan kesukaan sebesar 2,60 (agak suka).

B. Saran

Perlu dilakukan analisis lebih lanjut mengenai optimasi seduhan teh celup herbal rosela dengan tambahan pemanis untuk meningkatkan preferensi konsumen terhadap seduhan yang dihasilkan. Selain itu, teh celup herbal rosela ini berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut untuk mengetahui optimasi dari variabel respon lainnya.