

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Kondisi optimum pada proses pengolahan teh herbal daun kumis kucing ialah pada fermentasi selama  $109,8 \pm 0,2$  menit dan dengan suhu pengeringan  $51^\circ\text{C}$ . Seduhan teh herbal daun kumis kucing tersebut memiliki karakter sensori dengan intensitas atribut sensori warna cokelat 6,567 (agak kuat), aroma manis 5,967 (sedikit kuat), rasa khas daun kumis kucing (*grassy*) 5,567 (sedikit kuat), rasa pahit 3,35 (lemah), dan *aftertaste* sepat (*astringency*) 3,817 (agak lemah).
2. Karakteristik pada produk optimum seduhan teh herbal daun kumis kucing meliputi kadar air (daun teh herbal kering, basis basah) 19,95%, kadar polifenol seduhan sebesar 5319,7 mg/kg, dan aktivitas antioksidan seduhan sebesar 77%. Secara keseluruhan, kesukaan terhadap produk (*overall*), baik dari segi warna cokelat, aroma manis, rasa khas daun kumis kucing (*grassy*), rasa pahit, dan *aftertaste* sepat (*astringency*) berada pada intensitas 6 dari 10 (sedikit suka).

### B. Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Penelitian lanjutan dapat dilakukan pada lama fermentasi dan suhu pengeringan terhadap teh herbal daun kumis kucing dengan rentang atau batas faktor yang lebih luas.
2. Mempertimbangkan variabel terkontrol, seperti lama waktu pengeringan yang lebih panjang karena berpotensi mempengaruhi karakteristik produk akhir, seperti kadar air.