

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Lama penyimpanan berpengaruh terhadap sifat fisikokimia air seduhan teh bubuk daun beluntas meliputi: kadar air, kekeruhan, derajat keasaman (pH), dan total asam.
2. Kadar air mengalami penurunan selama penyimpanan dengan kisaran nilai sebesar 8,88% - 8,37% (*db*).
3. Kekeruhan mengalami penurunan selama penyimpanan dengan kisaran nilai sebesar 5,68 – 15,90 NTU.
4. Derajat keasaman (pH) mengalami kenaikan selama penyimpanan dengan kisaran nilai sebesar 6,85 – 8,10.
5. Total asam mengalami penurunan selama penyimpanan dengan kisaran nilai sebesar 0,43-0,95 mg asam klorogenat/100 g bahan.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih dalam untuk mengetahui pengaruh jenis kemasan, suhu dan kelembaban selama penyimpanan bubuk daun beluntas, serta pengaruh penurunan mutu terhadap minuman seduhan teh daun beluntas.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, J. 2016. Formulasi Gel Ekstrak Daun Beluntas (*Plunchea indica* Less.) dengan Na-CMC sebagai Basis Gel. *Journal of Pharmacautical Science and Herbal Technology*. 1(1):41.
- Agoes, H.A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Palembang:Salemba Medica. Hal 29.
- Anwar, Y.A.S. 2017. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ampas Buah Semu Jambu Mete (*Anacardium occidentale* Linn) dan Pengaruhnya pada Pengolahan Minyak Kelapa Tradisional. *Jurnal Penelitian Kimia*, 13 (1):17-28.
- AOAC. 2005. Method of Analysis. Washington: Assosiation of Official Analytical Chemistry. (979.12; 33.2.06; 973.41).
- Apriadi, R.A. 2010. Identifikasi Senyawa Asam Fenolat pada Sayuran Indigenous Indonesia. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. www.repository.ipb.ac.id. (20 Juli 2018).
- Apriyanti, M. 2010. *10 Tanaman Obat*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press. Hal 23
- Ardiansyah. 2005. *Daun Beluntas Sebagai Bahan Antibakteri dan Antioksidan*. <http://www.beritaiptek.com>. 17 November 2010.
- Argyropoulos, D., A. Heindl and J. Muller, 2011. Assessment of Convection, Hot-Air Combined With Microwave-vacuum and Freeze Drying Methods for Mushrooms with Regard to Product Quality, *Int. Journal Food Sci. Technol*, 46 (2), hal 333-342.
- Arizka, A.A dan J. Daryatmo. 2015. Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4 (4).
- Asrarini, Z.W. 2012. Pengaruh Penambahan Urea Terhadap Degradasi Bagas Oleh Isolat *Aspergillus spp.* Dari Bagas. *Skripsi*. Lampung: Universitas Lampung Bandar Lampung. <https://text-id.123dok.com/document/ozlvk72y-pengaruh-penambahan-urea-terhadap-degradasi-bagas-oleh-isolat-aspergillus-spp-1-dari-bagas.html>. 26 Juli 2018.

- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3836: 2013. Teh Kering dalam Kemasan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Dalimartha, S. 1999. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid I*. Jakarta: Trubus Agriwidaya. https://books.google.co.id/books?id=7Xnukm8rY4C&pg=PA18&dq=tanaman+beluntas&hl=en&sa=X&redir_esc#v=onepage&q=tanaman%20beluntas&f=false (5 Januari 2018). Hal 10-17.
- Donlao, N and S. Siriwattanayotin. 2012. *Moisture Adsorption Isotherms Of Assam Green Tea Powder*. <https://www.researchgate.net/publication/303994556>. 24 Juli 2018.
- Giwa, S.O., S. Ertunc, M. Alpbaz, and H. Hapoglu. 2012. Electrocoagulation Treatment of Turbid Petrochemical Wastewater. *International Journal of Advances in Science and Technology*, (5):23-91.
- Hariato, I. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less.) Terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman. *Skripsi*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya. <http://repository.wima.ac.id>
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 27(4):124-130.
- Herdiana, D.D., R. Utami, R.B.K. Anandito. 2014. Kinetika Degradasi Termal Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Tradisional Wedang Uwuh Siap Minum. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3).
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jilid I. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan Departemen Kehutanan. Hal 586.
- Husain, R., S. Suparmo, E. Harmayani dan C. Hidayat. 2017. Kinetika Oksidasi Protein Ikan Kakap (*Lutjanus sp*) Selama Penyimpanan. *Agritech*, 37 (2):199-204.
- Kohartono, G., A.M. Sutedja dan P.S. Widyawati. 2014. *Perubahan Kadar Senyawa Bioaktif dan Aktivitas Antioksidan Beras Organik Hitam Varietas Jawa Dengan Pengemas Polipropilen Selama Enam Bulan Penyimpanan*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

- Kurozawa, L.E., Hubinger, D. Miriam, Park, J. Kil. 2012. Glass Transition Phenomenon on Shrinkage of Papaya During Convective Drying. *J. Food Eng* 108, (1):43-50.
- Malcolm, P.S. 2001. *Kimia Polimer*. Alih bahasa: Lis Sofyan, Jakarta: Pradyana Paramita Jakarta.
- Muchtadi, D dan C.H. Wijaya. 1996. *Pangan Fungsional: Pengenalan dan Perancangan, Kursus singkat Makanan Fungsional dan Keamanan Pangan PAU Pangan dan Gizi*. Yogyakarta:Universitas Gadjah Mada.
- Nuraini, D.N. 2014. *Aneka Daun Berkhasiat Obat*. Jakarta: Gava Media. Hal 26-29.
- Puspita, M.D. 2010. Identifikasi Knadungan Tanin dalam Ekstrak Etanolik Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* Lamk.) Dari Kebun Tanaman Obat Universitas Sanata Dharma Dengan Metode KLT-Densitometri. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma. https://repository.usd.ac.id/17124/2/068114003_Full.pdf. 25 Juli 2018.
- Rahmawati, D.P. 2017. Pengaruh Waktu dan Suhu Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sembung (*Blumea balsamifera* L.). *Skripsi*. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. <http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/36726/1/Dwi%20Putri%20Rahmawati-FKIK.pdf>. 25 Juli 2018.
- Rasmehuli. 1986. *Pemeriksaan Minyak Atsiri dan Flavonoid dari Daun Beluntas (Pluchea indica less)*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Rukmiasih. 2011. Penurunan Bau Amis (Off-Odor) Daging Itik Lokal dengan Pemberian Tepung Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less.) dalam Pakan dan Dampaknya Terhadap Performa. *Disertasi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sastroamidjojo, S. 1977. *Obat Asli Indonesia*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat. Hal 35
- Shah, B.N., B.S. Nayak, A.K. Seth, S.S. Jalalpure, K.N. Patel, M.A. Patel and A.D. Mishra. 2007. Search for Medicinal Plants as Aorce of Antiinflammatory and Anti-Arthitic, Agents-A, Review. *Pharmaconozy Magazine*. 6. Hal 77-86.

- Simamora, A. 2016. Flavonoid dalam Apel dan Aktivitas Antioksidannya. Univeritas Kristen Krida Wacana.
- Siringoringo, H. 2012. Pengaruh Pemberian Tepung Daun Beluntas (*Plunchea indica* Less.) Terhadap Penurunan Kolesterol Mencit (*Mus Musculus* L.). *Skripsi*. Universitas Negeri Medan, Medan. http://digilib.unimed.ac.id/public/UNIMED-Undergraduate-22772-FILE%205_%20BAB%20I.pdf (20 Januari 2018).
- Smith, V. 2008. *Flora*. Cetakan ke-12. Jakarta: PT. Pradnya Paramita. Hal 34.
- Subroto, M.A. 2008. *Real Food, True Health*. Jakarta: AgroMedia Pustaka. Hal 45.
- Suriyaphan, O. 2014. Nutrition, Health Benefits and Applications of *Pluchea indica* (L.) Less Leaves. *Journal of Pharmaceutical Sciences* 41 (4):1-10.
- Tristanto, N.A., T.D.W. Budianta, A.R. Utomo. 2017. *Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Proporsi Teh Hijau: Bubuk Daun Kering Stevia (Stevia rebaudiana) Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Teh Hijau Stevia Dalam Kemasan Botol Plastik*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Widyawati, P.S., T.D.W. Budianta, F.A. Kusuma and E.L. Wijaya. 2014. Difference of Solvent Polarity To Phytochemical Content and Antioxidant Activity of *Pluchea indicia* Less Leaves Extracts, *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research*. 6(4):850-855.
- Widyawati, P.S., C.H. Wijaya, P.S. Harjosworo, dan D. Sajuthi. 2013. Volatile Compounds of *Pluchea indica* Less and *Ocimum basillicum* Linn Essential Oil and Potency as Antioxidant, *Hayati Journal of Biosciences* 20 (3):117-126.
- Widyawati, P.S., C.H. Wijaya, P.S. Hardjosworo dan D. Sajuthi. 2011. Evaluasi Aktivitas Antioksidatif Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica*) Berdasarkan Perbedaan Ruas Daun, *Rekapangan Jurnal Teknologi Pangan*. 5(1):1-14.
- Widyawati, P.S., C.H. Wijaya, P.S. Harjosworo dan D. Sajuthi. 2010. Pengaruh Ekstraksi Dan Fraksinasi terhadap Kemampuan Menangkap Radikal Bebas DPPH (1,1-Difenil-2- Pikrilhidrazil)

Ekstrak dan Fraksi Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less), *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. C(18):17.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarti, S. 2006. *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisarana. Hal 11.

Zhang, M., J. Tang, A.S. Mujumdar and S. Wang. 2006. Trends in microwave-related drying of fruits and vegetables. *Trends Food Sci. Technol*, 17 (10):524-534.