

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

1. Lama penyimpanan bubuk daun beluntas berpengaruh terhadap *lightness*, *chroma* dan *hue* air seduhan beluntas, minggu ke-0 hingga minggu ke-26 menunjukkan tren penurunan.
2. Lama penyimpanan bubuk daun beluntas berpengaruh terhadap rasa, aroma dan warna air seduhan beluntas, minggu ke-0 hingga minggu ke-26 menunjukkan tren penurunan.
3. Perlakuan yang tidak berbeda dengan minggu ke-0 adalah minggu ke-2

#### **5.5. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai metode cara penyimpanan dan *packaging* yang tepat untuk meningkatkan umur simpan terhadap teh beluntas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. 2008. Pengawasan Mutu Bahan atau Produk Pangan Jilid II. Jakarta. [https://bsd.pendidikan.id/data/SMK\\_11/Pengawasan\\_Mutu\\_Bahan\\_Produk\\_Pangan\\_Jilid\\_2\\_Kelas\\_11\\_Eddy\\_afrianto\\_2008.pdf](https://bsd.pendidikan.id/data/SMK_11/Pengawasan_Mutu_Bahan_Produk_Pangan_Jilid_2_Kelas_11_Eddy_afrianto_2008.pdf) (20 Desember 2018).
- Ahadi, M. R. 2003. Kandungan Tanin Terkondensasi dan Laju Dekomposisi pada Serasah Daun *Rhizospora mucronata* pada Ekosistem Tambak Tumpangsari, Purwakarta. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/16969> (17 Desember 2018).
- Anwar, E., Rini, Y., Nurjanah dan Taufik, H. 2017. Profil Fenolik dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Rumput Laut *Turbinara conoides* dan *Euclima cottonii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Pakupatan Indonesia*. 20(2):230-237.
- Ardiansyah. 2005. Daun Beluntas sebagai Bahan Antibakteri dan Antioksidan. Artikel IPTEK-Bidang Biologi, Pangan dan Kesehatan. <http://www.beritaiptek.com> (11 Maret 2018)
- Arifin. 1994. *Petunjuk Teknis Pengolahan Teh*. Pusat Penelitian Teh dan Kina. Bandung : Gambung. 23-25
- Ashok, P.K. and Upadhyaya, K. 2012. Tannins are Astringent, *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 1 (3):45-50.
- Biswas, R., Dutta, P.K., Achari, B., Bandyopadhyay, D., Mishra, M., Pramanik, K. and Chatterjee, T.K.. 2005. Isolation, Purification and Characterization of Four Pure Compounds from the Root Extract of *Pluchea indica Less* and the Potentiality of the Root Extract and the Pure Compounds for Antimicrobial Activity. *European Bulletin of Drug Research*. 13 : 63-70.
- Deaville, E. R., Givens, D. I. and Harvey, I. M. 2010. Chesnut and Mimosa tannin silages: Effect in sheep differ for apparent digestibility, nitrogen utilization and losses. *Animal Feed Science Technology*. 157: 129-138.
- Ferdian, A. 2008. *Tumbuhan Obat dan Sains*. <http://tarmiziblog.blogspot.com/2008/04/bluntas.html> (10 Maret 2018).
- Ginting, Roy B., Batubara, R. dan Ginting, H. 2015. Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Teh Daun Gaharu (*Aquilaria Mallacensis*

- Lamk.) dibandingkan Teh Lain yang Beredar di Pasaran. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. <http://jurnal.usu.ac.id/index.php/PFSJ/article/view/13086>. (10 Maret 2018).
- Halim, M.O. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less) dan Teh Hitam terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan Pada Produk Minuman. *Skripsi S -1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya. <http://repository.wima.ac.id> (17 Desember 2018).
- Hariato, I. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Daun Beluntas (*Pluchea Indica* Less) Terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya. <http://repository.wima.ac.id/16411.html> (10 Maret 2018)
- Hutchings, J.B. 1999. *Food Colour and Appearance*. New York: Chapman & Hall. 184.
- Labuza, T.P. 1970. Properties of water as related to the keeping quality of foods. Washington, DC, Proceedings of the Third International Congress of Food Science, IFT. *Symposium on Physical and Chemical Properties of Foods*. 618–635
- Lawless, H.T. and Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food*. USA: Springer. 362-363.
- MacDougall, D.B. 2002. *Color in Food*. Boca Raton: CRC Press. 179-232.
- Makkar. 1993. Gravimetric Determination Of Tannins and Their Correlation With Chemical and Protein Precipitation Methods. *Journal of The Science of Food and Agriculture*. 61:161-165.
- Maldonado, R. A. P. 1994. The Chemical Nature and Biological Activity of Tannins in Forages Legumes Fed to Sheep and Goat. Thesis. Departement of Agriculture Australia. University of Quensland Australia, Australia. *British Journal of Nutrition*. 76: 515-533.
- Meilgaard, M.C., Giville, G.V. and Carr, B.T. 1999. *Sensory Evaluation of Techniques* (3rd ed.). Boca Raton, FL: CRC Press. 105-120
- Nasiru, M. 2011. *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat* dalam

- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha ilmu. Yogyakarta. 50-65.
- Nuraini, D.N. 2014. *Aneka Daun Berkhasiat Obat*. Jakarta: Gava Media. Hal 26-29.
- Poste, L.M., Mackie, D.A., Butler, G. and Larmond, E. 1991. *Laboratory Methods for Sensory Analysis of Food*. Canada: Agricultural Canada. 105-109
- Rahayu, W.P. 1998. Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ut.ac.id/4683/1/PANG4427-M1.pdf> (20 Desember 2018).
- Rahmawati, A., dan Handayani, P. A. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. *Jurnal Bahan Alam Terbuka*. 1(2): 19-24.
- Raina. 2011. *Ensiklopedi tumbuhan berhasiat obat*. Jakarta: Salemba Medika. 10-12.
- Rukmiasih, P., Hardjosworo S., Ketaren, P.P., dan Matitaputty, P.R.. 2011. Penggunaan Beluntas, Vitamin C dan E sebagai Antioksidan Untuk Menurunkan Off-odor Daging Itik Alabio dan Cihateup. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 16 (1):9-16.
- Siregar, N. 2009. Pengaruh Lamanya Perendaman Daun Teh Terhadap Kadar Tannin Beverage di PT. Coca-cola Botling Indonesia. Karya Ilmiah. Medan. (14 Juni 2018)
- Suriyaphan, O. 2014. Nutrition, Health Benefits and Applications of *Pluchea indica* (L.) Less Leaves. *Mahidol University Journal of Pharmaceutical Sciences*. 41(4): 1-10.
- Suyatma, 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor. 8-9.
- Tapas, A. Sakarka, D.M. and Kakde, R.B. 2008. "Flavonoids as nutraceutical: a review", *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*. 7(3):1089-1099.
- Traithip, A. 2005. Phytochemistry and antioxidant activity of *Pluchea indica*. [thesis] Thailand: Mahidol University. <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:preEm4VM>

JgJ:mulinet11.li.mahidol.ac.th/thesis/2548/cd375/4237867.pdf+&cd=3&hl=id&ct=clnk&gl=id (12 Maret 2018).

- Widyawati, P.S. 2004. Aktivitas antioksidan tanaman herba kemangi (*Ocimum Basicillum Linn*) dan beluntas (*Pluchea Indica Less*) dalam sistem model asam linoleat--karoten [Laporan Penelitian Wima Grant] Surabaya : Unika Widya Mandala Surabaya. <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:ouB2jTRwNAJ:repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/52890/5/BAB%2520III%2520Seleksi%2520Beluntas%2520pdf+&cd=1&hl=id&ct=clnk&gl=id> (10 Maret 2018).
- Widyawati, P.S., Wijaya, C.H., Hardjosworo, P.S. dan Sajuthi, D. 2011. Evaluasi Aktivitas Antioksidatif Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica*) Berdasarkan Perbedaan Ruas Daun. *Rekapangan Jurnal Teknologi Pangan*. 5(1):1-14.
- Widyawati, P.S., Wijaya, C.H., Hardjosworo, P.S. dan Sajuthi, D. 2013. Aktivitas Antioksidan Berbagai Fraksi dan Ekstrak Metanolik Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less). *Agritech*. 32(3): 249-257.
- Widyawati, P.S., Budianta, T.D.W., Kusuma, F.A and Wijaya, E.L. 2014. Difference of Solvent Polarity To Phytochemical Content and Antioxidant Activity of *Pluchea indica Less* Leaves Extracts. *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research*. 6(4): 850-855.
- Widyawati, P.S., Budianta, T.D.W., Gunawan, D.I., and Wongso, R.S. 2015. Evaluation Antidiabetic Activity of Various Leaf Extracts of *Pluchea indica* Less, *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research*. 7(3): 597-603.
- Widyawati, P.S., Budianta, T.D.W., Utomo, A.R., and Harianto, I. 2016. The Physicochemical and Antioxidant Properties of *Pluchea indica* Less Drink in Tea Bag Packaging, *International Journal of Food and Nutritional Science*. 5(3):2320-7876.
- Wijaya, A., Fazrin, A.F., Nurul, D.A., Susilo, F.A., dan Ameliya, S. (2011). Zat Warna Alam dalam Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) sebagai Pewarna Alam pada Bahan Tekstil. Skripsi. Sekolah Tinggi Teknologi Tekstil Bandung. <https://awii-textile-chemistry.blogspot.com/2011/11/zat-warna-alam-dalam-daun-asam-jawa.html> (20 Desember 2018).
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia. 77-78

Xrite. 2015. A Guide to Understanding Color Communication. [https://www.xrite.com/documents/literature/en/L10001\\_Understand\\_Color\\_en.pdf](https://www.xrite.com/documents/literature/en/L10001_Understand_Color_en.pdf) (13 Maret 2018).