**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini akan menguraikan mengenai (1) Kesimpulan, dan (2) Saran.

* 1. **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian Pengaruh Konsentrasi Etanol dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Daun Murbei   
(*Morus alba L.*), dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Konsentrasi etanol berpengaruh nyata terhadap kadar theaflavin dan uji organoleptik pada warna serbuk dan warna seduhan. Sedangkan untuk respon perhitungan rendemen dan kadar air, terbukti tidak berpengaruh nyata.
2. Suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air, dan uji organoleptik pada warna seduhan. Sedangkan untuk respon perhitungan rendemen, kadar theaflavin, serta uji organoleptik pada warna serbuk, terbukti tidak berpengaruh nyata.
3. Interaksi konsentrasi etanol dan suhu pengeringan tidak berpengaruh nyata terhadap respon yang diuji, baik perhitungan rendemen, kadar air, kadar theaflavin, maupun uji organoleptik pada warna serbuk dan warna seduhan minuman serbuk daun murbei.
   1. **Saran**

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap penelitian yang dilakukan, beberapa saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan simplisia, diperlukan pengkajian dalam pemilihan kondisi penanganan awal terbaik, dimana apakah sampel daun murbei dilakukan pelayuan pada oven dengan suhu rendah, pelayuan di bawah sinar matahari pagi, atau diangin-anginkan pada *exhaust-dryer*.
2. Difusivitas cairan dalam proses ekstraksi selain dipengaruhi oleh konsentrasi pelarut, juga dipengaruhi oleh suhu dan viskositas pelarut. Oleh sebab itu, diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai dua variabel tersebut sehingga dapat diketahui kondisi optimum untuk ekstraksi.
3. Diperlukan penelitian lebih lanjut dalam pembuatan minuman serbuk untuk memperbaiki sifat organoleptik, supaya lebih menarik minat konsumen.
4. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai aspek kesehatan termasuk uji klinis dari minuman serbuk daun murbei yang dihasilkan.