EKSPERIMEN PENGOLAHAN DAUN CIKRA CIKRI SEBAGAI TEH HERBAL TRADISIONAL

SKRIPSI

Disusun Oleh :

Ekya Wahyu Qurratu A'yunin

NO. MHS: 316100911

PROGRAM STUDI D-4 PENGELOLAAN HOTEL

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

EKSPERIMEN PENGOLAHAN DAUN CIKRA CIKRI SEBAGAI TEH HERBAL TRADISIONAL

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Memperolah Derajat Sarjana Sains Terapan

Disusun Oleh :

Ekya Wahyu Qurratu A'yunin

NO. MHS: 316100911

PROGRAM STUDI D-4 PENGELOLAAN HOTEL

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

EKSPERIMEN PENGOLAHAN DAUN CIKRA CIKRI SEBAGAI TEH HERBAL TRADISIONAL

SKRIPSI

OLEH :

EKYA WAHYU QURRATU A'YUNIN

NO. MHS: 316100911

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I	Pembimbing II
Drs. Santosa, MM	Arif Dwi Saputro, S.S., M.M.
NIDN : 0519045901	NIDN : 0525047001

Mengetahui

Ketua Jurusan Perhotelan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., M.M.

NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

"EKSPERIMEN PENGOLAHAN DAUN CIKRA CIKRI SEBAGAI THE HERBAL TRADISIONAL"

SKRIPSI

Telah Dipertahankan Didepan Penguji
Dan Dinyatakan LULUS
Pada Tanggal : 6 Januari 2021

Oleh

Ekya Wahyu Qurratu A'yunin

NO MHS : 316100911

TIM PENGUJI :

Penguji UTAMA	**: Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc**	( )
Pembimbing I	**: Drs. Santosa, M.M.**	( )
Pembimbing II	**: Arif Dwi Saputra, S.S., M.M.**	( )

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs.Prihatno
NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : EKYA WAHYU QURRATU A'YUNIN

NIM : 316100911

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : EKSPERIMEN PENGOLAHAN DAUN CIKRA CIKRI SEBAGAI TEH HERBAL TRADISIONAL

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 18 Desember 2020

Penulis

Ekya Wahyu Qurratu A'yunin

(316100911)

HALAMAN MOTTO

“Barangsiapa menginginkan kebahagiaan dunia, maka tuntutlah ilmu, dan barangsiapa yang ingin kebahagiaan akhirat tuntutlah ilmu, dan barangisapa yang menginginkan keduanya tuntutlah ilmu pengetahuan”

(Rasulullah SAW)

“Balas mereka yang membencimu dengan kesuksesanmu”

(Ekya W.Q.A)

“Hidup bukan tentang mendapatkan apa yang kita inginkan, namun tentang menghargai apa yang kita miliki dan sabar atas apa yang kita impikan”

(Razha co)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala puja dan puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa dan atas dukungan dan do’a dari orang-orang tercinta, akhirnya skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, dengan rasa bangga dan bahagia saya ucapkan rasa syukur dan terimakasih saya kepada:

Allah SWT, karena hanya atas izin dan karunia-Nya lah maka skripsi ini dapat dibuat dan selesai pada waktunya. Puji syukur yang tak terhingga kepada Tuhan yang Maha Esa yang meridhoi dan mengabulkan segala do’a.

Ibu, mamah, bapak, ayah saya, yang telah memberi dukungan moril maupun materi serta do’a untuk kesuksesan saya, karena tiada do’a yang paling khusuk selain do’a yang terucap dari orang tua. Ucapan terimakasih saja tidak akan cukup untuk membalas kebaikan orang tua, karena itu terimalah persembahan bakti dan cintaku untuk kalian oragtua saya.

Bapak dan Ibu Dosen pembimbing, penguji, dan pengajar. Karena selama ini telah meluangkan waktu untuk mengarahkan saya, memberikan bimbingan, dan pelajaran yang tidak ternilai harganya, agar saya menjadi lebih baik. Terimakasih banyak Bapak dan Ibu dosen.

Para sahabat, Vlint, Elle, Betha, yang telah mendukung dan membantu saya atas pengerjaan skripsi ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik.

Saudara saya (Adik), terimakasih banyak adik-adikku Kukuh yang telah membantu saya dalam mengerjakan spss sehingga saya lebih memahami spss. Tidak lupa kepada Zahra, Alzena, dan Kia karena telah mendoakan dan mendukung saya.

Kekasih, terimakasih kepada Ricco Putrakopita Sitompul mahasiswa yang selalu mendorong dan menyemangati saya setiap hari untuk mengejar skrispi dan cita-cita saya. Serta selalu meluangkan waktunya menemani saya mengerjakan skripsi.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sabagi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Fokus kajian skripsi ini adalah menjelaskan kajian eksperimen tentang perbedaan tingkat kesukaan masyarakat Banjarnegara terhadap teh berbahan dasar daun cikra cikri dengan teh buatan pabrik Tambi Wonosobo berdasarkan rasa, warna, dan aroma .

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara lansung maupun tidak langsung dalam mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, MM selaku pembimbing I yang telah dengan sabar, arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk dalam penulisan skripsi ini.

2. Bapak Arif Dwi Saputra., SS, MM. selaku pembimbing II yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Penguji utama yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., MM selaku Ketua Jurusan Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan saran dan dukungan dalam penulisan skripsi ini.
5. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk mencoba produk dan menilai hasil penelitian yang saya eksperimenkan.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun bermanfaat untuk pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penulisan berikutnya.

Yogyakarta, 30 Desember 2020

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PENGESAHAN ii
BERITA ACARA UJIAN iii
HALAMAN PERNYATAAN iv
HALAMAN MOTTO v
HALAMAN PERSEMBAHAN vi
KATA PENGANTAR vii
DAFTAR ISI viii
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR LAMPIRAN xi
ABSTRAK xii

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 6
C. Batasan Masalah 6
D. Tujuan Penelitian 6
E. Manfaat Penelitian 7

BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS

A. Landasan Teori 9
1. Pengertian tentang Teh 9
2. Sejarah Perjalanan Teh 10
3. Pengolahan dan Pengelompokan Teh 10
4. Pengelompokan Teh berdasarkan Cara Pengemasannya 13
5. Manfaat Minum Teh 18
6. Mengenal Daun Cikra Cikri 21
7. Proses Penyajian Teh 29
8. Faktor Yang Mempengaruhi Rasa Teh 32

9. Metode Pembuatan Teh 34
B. Kerangka Pikiran 37
C. Penelitian Terdahulu 38
BAB III METODE PENELITIAN
A. Metode Penelitian 39
1. Metode dan Desain Penelitian 39
2. Lokasi dan Waktu Penelitian 41
3. Populasi Dan Sampel 42
4. Teknik Pengumpulan Data 43
B. Instrumen Penelitian 43
C. Metode Pengumpulan Data 45
a. Metode Kuisioner 48
b. Metode Wawancara 48
E. Metode Analisis Data 49
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN
A. Deskripsi Objek Penelitian 51
B. Hasil Penelitian 57
C. Karakateristik Responden 58
D. Hasil Analisis Data 61
E. Pembahasan 69
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN
A. Kesimpulan 72
B. Saran 72
DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Teh Cikra-cikri 52
Tabel 4.2 Alat Pembuatan Teh Cikra-cikri 52
Tabel 4.3 Jenis Kelamin Responden 59
Tabel 4.4 Usia Responden..... 59
Tabel 4.5 Pekerjaan Responden 60
Tabel 4.6 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Atribut Rasa 63
Tabel 4.7 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Atribut Warna 65
Tabel 4.8 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Atribut Aroma 67
Tabel 4.9 Rangkuman Hasil Analisis Independent 68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Daun cikra cikri 22
Gambar 2.2 Daun Kenikir 29
Gambar 2.3 Kerangka Pikir 37
Gambar 2.4 wadah pengering 53
Gambar 2.5 hand gloves 53
Gambar 2.6 sendok 54
Gambar 2.7 saringan 54
Gambar 2.8 Ketel 54
Gambar 2.9 cangkir 55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian

Lampiran 3 Kuisioner Penelitian

Lampira 4 Statistika

Lampiran 5 Dokumentasi

Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian ini merupakan penelitian yang berjudul "EKSPERIMEN PENGOLAHAN DAUN CIKRA CIKRI SEBAGAI TEH HERBAL TRADISIONAL". Tujuan eksperimen ini adalah untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap teh daun cikra-cikri dengan teh tambi dari Wonosobo berdasarkan aspek kriteria (rasa, warna, aroma).

Metode penelitian menggunakan metode eksperimen dengan tiga kali penelitian. Dilanjutkan dengan pengumpulan data menggunakan wawancara dan kuisioner, dengan melibatkan responden 30 orang dengan cara pengambilan berdasarkan populasi. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 128 orang di dusun Maron, desa Kebutuh jurang, Banjarnegara Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik *probability sampling* (random sampel), sampel pada penelitian ini berjumlah 30 orang yang diambil secara acak yaitu melibatkan 15 orang laki-laki dan 15 orang wanita. Instrumen yang digunakan adalah tabel kuisioner uji hedonik yang berdasarkan penilaian dari aspek rasa, warna, dan aroma pada kedua teh tersebut.

Hasil penelitian menunjukan bahwa dalam analisis data Uji Independent Sampel t-test pengujian hipotesis pada semua atribut rasa, warna, aroma menujukkan t hitung lebih besar daripada t tabel, yang berarti Ho ditolak dan Ha diterima, artinya bahwa terdapat perbedaan pada semua aspek baik dari rasa, warna, dan aroma yang signifikan antara teh berbahan dasar daun cikra-cikri dengan teh buatan pabrik.

Kata kunci : teh tambi, teh daun cikra-cikri, daun cikra cikri, teh herbal, teh tradisional

ABSTRACT

This research is a research entitled "EXPERIMENT OF THE PROCESSING OF CIKRA CIKRI LEAVES AS TRADITIONAL HERBAL TEA." The purpose of this experiment was to determine the differences in the level of consumer preference for cikra-cikri leaf tea and tambi tea from Wonosobo based on the criteria (taste, color, aroma).

The research method used the experimental method with three studies. Followed by data collection using interviews and questionnaires, involving 30 respondents by means of population based retrieval. The population in this study were 128 people in Maron hamlet, Kebutuh cliff village, Banjarnegara. Sampling was done by using probability sampling technique (random sample), the sample in this study was 30 people taken randomly, involving 15 men and 15 women. . The instrument used was a hedonic test questionnaire table based on an assessment of the aspects of taste, color and aroma of the two teas.

The results showed that in the data analysis the Independent Sample Test t-test hypothesis testing on all attributes of taste, color, aroma showed t count was greater than t table, which means that Ho is rejected and Ha is accepted, meaning that there are differences in all aspects of both taste. Significant color, and aroma between the tea made from cikra-cikri leaves and factory-made tea.

Keywords: tambi tea, cikra-cikri leaf tea, cikra cikri leaf, herbal tea, traditional tea

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia banyak ditemukannya berbagai macam minuman tradisional, meskipun secara umum memiliki komposisi yang berbagai macam jenisnya. Namun pada setiap daerahnya memiliki kekhasan yang berbeda. Hal ini tidak terlepas dari latar belakang sosial budaya, sumber daya dan situasi yang berbeda pada setiap daerahnya yang memberikan beberapa pengaruh terhadap resep dan cara meracik minuman tersebut.

Secara umum minuman adalah segala sesuatu yang dapat di konsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga, minuman juga merupakan kebutuhan bagi seluruh makhluk hidup begitu pula dengan manusia. Minuman tradisional umumnya berbentuk cair namun ada juga yang berbentuk padat seperti es. pengertian tradisional adalah cara yang pertama kali lahir yang dipergunakan banyak orang dimasanya. Arti dari tradisional itu sendiri berarti suatu kebiasaan yang berasal dari leluhur yang diturunkan secara turun – temurun dan masih dijalankan pada saat ini. Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan Minuman tradisional adalah segala sesuatu yang diwarisi manusia dari orangtuanya turun temurun, yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu menggunakan bahan-bahan alami seperti dedaunan, rempah-rempah, buah-buahan ataupun hasil

dari pepohonan dan telah menjadi ciri khas dari suatu daerah yang memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Vivienne kruger (2014) menyebutkan bahwa minuman tradisional yang masih bertahan ratusan tahun hingga sampai saat ini masih menggunakan gula merah dan rempah- rempah. Penggunaan rempah-rempah sudah berabad-abad digunakan dalam bumbu masakan untuk pemberi citarasa yang berbeda setiap bangsa. Demikian pula penggunaan untuk obat-obatan tradisional. Minuman atau wedang rempah dari budaya bangsa Indonesia. Minuman tradisional memiliki karakteristik yang membedakan dengan minuman lainnya adalah kandungan rempah-rempah dan herbal yang mengandung bioflavonoid, yaitu zat aktif yang berperan memperkuat sistem kekebalan tubuh, dilihat dari sifatnya yaitu memiliki karakteristik sensorik, bergizi, dan memiliki sifat fisiologis berkhasiat bagi kesehatan.

Adapun beberapa minuman tradisional yang sering dijumpai seperti sekoteng, jamu, wedang ronde, sampai yang belum pernah dijumpai sebelumnya. Meminum jamu adalah tren yang kini mulai digandrungi generasi muda. Pengembangan jamu di zaman modern ini cukup pesat. Hal ini terlihat dari banyaknya produk-produk jamu yang ditujukan untuk memelihara kesehatan dan kebugaran, seperti imunostimulan, antioksidan, memelihara fungsi hati, pelangsing, estetika/kecantikan, anti-aging, masuk angin dan minuman kesehatan. "Tren kembali ke alam, kini mulai diyakini oleh masyarakat sebagai salah satu sikap untuk hidup sehat dengan cara

yang aman," kata Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (Balitbangkes) Kementerian Kesehatan Prof Tjandra Yoga Aditama SpP MARS.

Salah satu bukti bahwa jamu diterima dalam gaya hidup orang modern adalah kehadiran jamu di beberapa kafe, kedai es krim, dan hotel berkelas di Indonesia. Tiga tempat minum jamu berikut dapat mewakili fenomena tersebut. Contohnya seperti Hotel Tentrem yang menjadikan jamu sebagai minuman selamat datang (welcome drink). Hotel bintang lima di Yogyakarta ini menyambut tamunya dengan minuman beras kencur, kunyit asem, atau alang sari. Minuman tradisional juga dapat diterima masyarakat modern sebagai minuman yang mempunyai banyak manfaat yang digunakan seperti untuk diet. Daun Cikra-cikri sangat banyak digunakan dibeberapa daerah sebagai isian makanan seperti urab atau lalapan. Daun ini juga sering dijumpai sebagai tumbuhan liar yang dapat tumbuh dimana saja tanpa penanaman khusus. Sehingga memudahkan setiap orang yang ingin menanam atau membudidayakan tanaman ini yang mempunyai banyak sekali manfaat bagi tubuh. Namun karna keterbatasan pengolahan daun Cikra-cikri membuat masyarakat kurang memanfaatkan khasiat dari daun ini. Sehingga penulis ingin membuat inovasi baru menggunakan daun Cikra-cikri ini sebagai bahan dasar minuman teh herbal yang mempunyai banyak manfaat salah staunya

adalah sebagai minuman yang membantu menurunkan berat badan. Berikut penjelasan mengenai daun Cikra-cikri.

Daun Cikra-cikri adalah salah satu tanaman yang dapat dijadikan inovasi baru minuman. Daun ini dikenal mempunyai kekayaan hayati termasuk di dalamnya aneka tanaman berkhasiat obat. Sebagian sudah banyak dikenal masyarakat berbagai kalangan, sebagian lagi belum banyak dikenal. tanaman cikra-cikri juga diyakini mempunyai banyak khasiat kesehatan. Hanya saja yang memanfaatkannya belum sebanyak jeruk nipis, seledri dan wortel. Tapi sebagian herbalis sudah biasa memanfaatkannya terutama dipadu bahan-bahan berkhasiat lain. Bahkan bisa diproses dahulu biasanya akan direbus dan digunakan sebagai lalapan ataupun sebagai bahan campuran pepes dan urab. Cikra-cikri diolah menjadi sayuran lalu rutin dikonsumsi antara lain bisa membantu menurunkan kolesterol jahat di tubuh. Ketika kadar kolesterol jahat di tubuh tinggi maka dapat memicu penyakit jantung, stroke dan gangguan kesehatan lain. Cara melawan penyakit secara aman dan alami adalah dengan rutin memakan sayur daun cikra-cikri yang masih muda. Daun cikra-cikri juga berkhasiat membantu meningkatkan HB (hemoglobin) dalam darah. Fungsi HB antara lain untuk mengikat oksigen dalam proses metabolisme energi. Kekurangan HB bisa membuat tubuh mudah lemas dan wajah pucat. Penyakit kekurangan HB sering dijuluki sebagai anemia, meski tidak semua anemia disebabkan karena kekurangan HB. Salah satu usaha agar HB normal, adalah berusaha

rutin mengkonsumsi sayur cikra-cikri. Selain bisa ditemukan di alam, tanaman cikra-cikri juga dapat dibudidayakan atau ditanam di pekarangan rumah. Cara memperbanyak tanaman adalah dengan setek batang. Jenis tanaman sirih cina pun atau Cikra-cikri ini banyak ditemukan di alam dan khasiat kesehatannya cukup banyak. Agar penulis dapat mengetahui apakah teh daun Cikra-cikri ini dapat diterima oleh masyarakat baik secara rasa, aroma, ataupun warnanya, maka penulis akan membandingkan teh daun Cikra-cikri ini dengan teh buatan pabrik yaitu Teh Tambi yang berada di Wonosobo Jawa tengah. Tambi yang sejuk di ketinggian lebih dari 1400 meter ini merupakan penghasil teh salah satu yang terbaik di Indonesia. Kebun teh tersebut terletak di Desa Tambi, Kecamatan Kejajar, Kabupaten Wonosobo, Jateng. Letaknya yang sangat dekat dengan Banjarnegara membuat produk teh ini dapat dikonsumsi oleh masyarakat wonosobo dan banjarnegara sejak lama. Teh Tambi ini sudah tidak asing bagi sebagian masyarakat Banjarnegara dan Wonosobo, produk ini cukup laris dipasaran dan banyak yang mengonsumsi untuk diminum sehari-hari.

Dengan itu maka penulis melakukan eksperimen terhadap teh lokal dengan teh dari daun cikra-cikri yang mencangkup beberapa rumusan masalah sebagai berikut

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka penulis merumuskan masalah yaitu : Apakah terjadi perbedaan rasa, aroma, dan warna teh berbahan dasar daun Cikra-cikri dengan teh buatan pabrik “Teh Tambi” Wonosobo?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah terhadap tingkat kesukaan dan perbedaan terhadap dua teh berbahan dasar daun cikra-cikri dengan teh lokal maka penulis mempunyai beberapa batasan masalah dalam penelitian dalam pembuatan eksperimen ini adapun hal-hal yang menjadi batasan masalah oleh penulis agar tidak keluar dari pembahasan masalah maka penulis membatasi hanya sebatas tingkat kesukaan konsumen terhadap teh daun cikra-cikri yang ditinjau dari aspek kriteria (rasa, tekstur, dan aroma).

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, maka tujuan eksperimen ini adalah untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap teh daun cikra-cikri dengan teh tambi dari Wonosobo berdasarkan aspek kriteria (rasa, warna, aroma).

E. Manfaat Penelitian

Setelah melakukan penelitian maka tentunya akan membuahkan hasil yang dapat diambil oleh beberapa sumber terkait sebagai temuan baru ataupun perkembangan terhadap teh itu sendiri. Eksperimen ini di harapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sesuai dengan tujuan penelitian ini. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Manfaat bagi dunia perkuliahan
    a. Secara umum eksperimen ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang berarti bagi pengembangan minuman tradisional
    b. Secara khusus dapat menambah pendapatan pengusaha untuk penjualan teh cikra-cikri.

2. Manfaat bagi peneliti
    a. Memberikan pengetahuan tentang pembuatan teh menggunakan daun cikra-cikri beserta manfaatnya.
    b. Eksperimen ini diharapkan dapat digunakan sebagai motivasi untuk meningkatkan kreatifitas dan menimbulkan jiwa untuk berwirausaha yang nantinya akan bermanfaat bagi penulis dan orang lain.
    c. Akan menjadikan suatu pengalaman yang menarik bagi penulis dan dapat menuangkannya menjadi suatu eksperimen.

3. Bagi instansi

memberikan deskripsi dan gambaran selanjutnya mengenai hal yang serupa tentang pembuatan minuman teh herbal. Manfaat tersebut tentu akan sangat berguna sehingga demi kelancaran penelitian maka akan sangat penting untuk mempelajari pokok dari bahan baku sumber penelitian agar tidak terjadi kesalahan.