

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Temperatur pengeringan yang berbeda, berpengaruh terhadap kadar kafein pada teh hijau (*Camelia sinensis*). Kadar kafein Pada perlakuan P1 (100°C) adalah 46,29 mg/3 g dan pada perlakuan P2(110°C), P3 (120°C), dan P4 (130°C) terjadi peningkatan kadar kafein dari P1, masing-masing 50,24 mg/3 g, 49,91 mg/3 g dan 51,53 mg/3 g. Namun pada perlakuan P5 (140°C) terjadi penurunan kadar kafein, yaitu 42,29 mg/3 g.

5.2 Saran

Penelitian lebih lanjut sangat diperlukan, yaitu mengenai kandungan senyawa-senyawa kimia lainnya (selain kafein) di dalam teh hijau sehubungan dengan cara pengolahannya.