

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil setelah melakukan praktikum tugas akhir adalah sebagai berikut:

1. Teh hijau (*green tea*) adalah jenis teh yang juga tidak mengalami proses fermentasi akan tetapi mengalami proses pengeringan dan penguapan daun yang sedikit lebih lama dibandingkan teh putih.
2. Katekin merupakan salah satu senyawa utama dari substansi teh hijau dan paling berpengaruh terhadap mutu daun teh. Dalam pengolahannya, senyawa tidak berwarna ini, baik langsung maupun tidak langsung selalu dihubungkan dengan semua sifat produk teh yaitu rasa, warna dan aroma. Senyawa katekin pada daun teh mempunyai manfaat karena sifatnya dalam meniadakan bau, sebagai antioxidant berkemampuan untuk menghambat pertumbuhan jamur, tumor dan virus. Semakin muda umur daun akan semakin tinggi pula kadar katekinnya. Artinya bagian pucuk peko memiliki kandungan katekin tertinggi dibandingkan daun bagian bawahnya.
3. Katekin berubah menjadi *theaflavin* dan *thearubigin* ketika mengalami proses pengolahan (teh hitam) sehingga kadar katekin mengalami penurunan, oleh karena itu senyawa enzim polifenol oksidase perlu di Inaktivasi enzim dengan cara blanching hingga suhu 70°C agar memperoleh kandungan katekin yang tinggi. Dengan kondisi demikian diduga enzim polifenol oksidase yang berada pada bagian sitoplasma tidak dapat bereaksi (inaktif) dengan senyawa katekin yang berada pada bagian vakuola.
4. Evaporasi adalah proses pemekatan larutan dengan menguapkan sebagian besar pelarut pada suatu larutan.
5. Variabel tekanan vakum yang digunakan untuk proses evaporasi ekstrak daun teh yaitu 30, 60, dan 90 dimana waktu optimum saat proses evaporasi adalah pada waktu 30 menit dengan suhu 65°C

7.2 Saran

Saran yang dilakukan setelah melakukan praktikum tugas akhir adalah sebagai berikut:

1. Teh hijau sebagai obat alternatif yang berkhasiat untuk menyembuhkan berbagai penyakit terutama penyakit kanker, karena kandungan senyawa polifenol yang melimpah, terutama epigalokatekin, epigalokatekin-galat, epikatekin, dan epikatekin-galat.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai kandungan teh hijau yang optimum saat evaporasi.