

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan diatas maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Ada pengaruh suhu penyeduhan terhadap kadar kafein bubuk teh Bendera dan bubuk teh Sari Murni. Suhu optimum teh bendera berada pada suhu 100°C yaitu sebesar 125,0667 mg atau 2,173% dan untuk bubuk teh Sari Murni yaitu suhu 100°C sebesar 129,0667 mg.
2. Ada pengaruh lama waktu penyeduhan terhadap kadar kafein bubuk teh Bendera dan bubuk teh Sari Murni. Waktu penyeduhan optimum pada waktu 9 menit yaitu sebesar 115,7333 mg dan 118,4.
3. Ada interaksi suhu dan lama waktu penyeduhan terhadap kadar kafein bubuk teh Bendera dan bubuk teh Sari Murni. berada pada suhu 100°C dengan lama penyeduhan 9 menit yaitu 65,20 mg dan 66,2 mg.

#### **5.2. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai kadar kafein pada bubuk teh, mulai dari daun teh hingga pada bubuk teh dengan memvariasikan suhu, waktu, dan berat bubuk teh, serta mengganti dengan pelarut organik lainnya.
2. Untuk masyarakat dan khususnya penggemar teh, supaya mengurangi takaran bubuk teh untuk diseduh dan tidak menggunakan suhu air tidak terlalu tinggi.
3. Untuk peneliti selanjutnya agar membuat bubuk teh rendah kafein (dekafeinasi) sehingga lebih aman dikonsumsi.