

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pada analisa bahan baku didapatkan kandungan kimia yang terbaik terdapat pada posisi daun yang ketiga dengan hasil kadar air sebesar 42,06%, kadar abu (mineral) sebesar 8,26% kadar polifenol didapatkan sebesar 0,01% dan aktivitas antioksidan didapatkan sebesar 40,09%.
2. Berdasarkan metode pengolahan yang telah dilakukan diperoleh kandungan kimia teh antara lain kadar air (4,26-4,38%), kadar abu (6,41-6,91%), uji rendemen (12,11-12,26%), total polifenol (0,392-0,777%), theobromin (5,01-6,77%), katekin (0,33-0,67%), dan aktivitas antioksidan (53,67-72,71%)
3. Berdasarkan hasil uji organoleptik, teh dengan berbagai metode, didapatkan terbaik menurut panelis adalah teh daun kakao dengan perlakuan teh hijau (perlakuan tanpa reaksi oksidasi enzimatis) dengan tingkat kesukaan warna 3.70, aroma 3.67 dan rasa 3.57.

### 5.2 Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan perlu dilakukannya penelitian lanjutan dengan mengukur suhu yang paling cocok untuk suhu terhadap pengolahan teh hitam, dan pemberian kemasan terhadap produk yang dihasilkan agar bertambahnya nilai ekonomi dari teh daun kakao.