

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

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

1. Penambahan bubuk vanili terhadap serbuk instan teh hijau memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kandungan katekin, kadar vanilin, aktivitas antioksidan, transmittan serta bagian yang tidak larut air, akan tetapi penambahan bubuk vanili memberikan pengaruh berbeda tidak nyata terhadap kadar air serbuk instan teh hijau vanili yang dihasilkan.
2. Penambahan bubuk vanili terhadap serbuk instan teh hijau yang paling disukai adalah perlakuan E (penambahan bubuk vanili 10%) dengan rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna 3,35 (suka), untuk aroma 3,65 (suka), dan rasa 3,35 (suka). Hasil analisa dan pengamatan terhadap produk yang paling disukai yaitu produk E (penambahan bubuk vanili 10%), kandungan katekin (1,67%), kadar air (2,64%), kadar vanilin (0,125%), aktivitas antioksidan (61,03%), transmittan (67,17%), dan bagian yang tidak larut air (0,60%).

#### **5.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian :

1. Maserasi menggunakan polong Vanili Mutu I atau Mutu II sehingga kadar vanilin yang dianalisa lebih tinggi.
2. Menambahkan lagi konsentrasi bubuk vanili pada serbuk instan teh hijau.
3. Melakukan pengujian terhadap total koloni kapang teh hijau vanili dengan parameter lamanya waktu penyimpanan.