

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Rasio bahan dalam pembuatan teh hijau celup memberikan pengaruh nyata pada taraf  $\alpha = 5\%$  terhadap kadar air (6,31%), kadar abu (5,45%), total polifenol (92,51 mg GAE/g), aktivitas antioksidan (53,99%), aktivitas antibakteri (7,57 mm), nilai sensori warna dan rasa namun tidak berpengaruh nyata terhadap nilai sensori aroma pada teh.
2. Produk teh hijau celup yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan E (teh hijau *dust* 80% : bubuk daun stevia 20%) dengan skor nilai untuk warna 4,12 (suka), rasa 4,16 (suka) dan aroma 4,06 (suka).
3. Nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan 1 kg teh hijau celup adalah Rp 171.402/kg teh hijau *dust* dengan rasio nilai tambah sebesar 34,28%.

### 5.2 Saran

Peneliti menyarankan untuk penelitian selanjutnya agar melakukan pengujian terhadap umur simpan produk teh hijau celup mutu *dust* dengan penambahan bubuk daun stevia.

