

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Interaksi perlakuan lama waktu pelayuan dan umur daun kopi tidak berpengaruh nyata terhadap semua analisis.
2. Perlakuan waktu pelayuan dan umur daun berpengaruh nyata terhadap semua analisis
3. Perlakuan A2B2 (waktu pelayuan 4 menit dan umur daun kopi tua), merupakan perlakuan optimum dalam proses pembuatan teh hijau daun kopi berdasarkan nilai analisis kimia meliputi kadar air 6,00%, kadar abu 7,17 %, aktivitas antioksidan 53,31%, warna 131.53°Hue, analisis total fenol 114,07 mg GAE/g. Organoleptik kesukaan meliputi warna 4,28, rasa 3,72, aroma 3,84 dan kejernihan 4,00. Organoleptik deskriptif meliputi warna 2,13 (kuning kehijauan), rasa 2,6 (tidak pahit), aroma 2,8 (agak khas daun kopi), kejernihan 2,13 (jernih). Organoleptik rangking meliputi warna 0,92, rasa 0,72, aroma 0,74, kejernihan 0,74.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan penelitian lebih lanjut mengenai suhu dan waktu pengeringan teh hijau daun kopi pada daun tua dengan metode yang bervariasi (*oven* dan *rotary evaporator*) seperti pengeringan yang ada di pabrik pengolahan teh.

