

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

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

1. Interaksi antara jenis bahan tambahan dan tingkat penambahan berpengaruh nyata pada taraf 5 % terhadap total fenol, total padatan terlarut, dan organoleptik hedonik teh yang dihasilkan. Sedangkan, terhadap kadar air dan aktivitas antioksidan interaksi antara jenis bahan tambahan dan tingkat penambahan tidak berpengaruh nyata pada taraf 5 %.
2. Penerimaan panelis terbaik pada uji organoleptik hedonik terhadap warna, aroma, dan rasa diperoleh pada perlakuan penambahan bubuk kulit jeruk lemon 20 gram dengan kadar air 7,79 %; aktivitas antioksidan 40,80 %; total fenol 99,98 mg GAE/g; dan total padatan terlarut 0,32 °Brix. Penerimaan panelis terhadap seduhan teh pada warna bernilai 4,4 (suka) menghasilkan warna seduhan teh berwarna kekuningan, aroma bernilai 4,45 (suka), dan pada rasa bernilai 4,6 (suka). Pada aroma dan rasa menghasilkan seduhan khas teh dengan jeruk lemon yang pas, sehingga lebih disukai oleh panelis.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti selanjutnya disarankan menambahkan parameter pengujian untuk mengetahui lebih jelas karakteristik mutu teh yang dihasilkan.