

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan Magnesium Karbonat ($MgCO_3$) memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap nilai pH, kadar klorofil ekstrak, nilai °Hue, kadar air, kadar abu, waktu larut air, aktifitas antioksidan, total polifenol, dan nilai organoleptik warna serbuk teh instan yang dihasilkan, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap analisis bagian tidak larut air, kadar klorofil serbuk, nilai organoleptik aroma dan rasa minuman serbuk teh instan.
2. Serbuk teh instan dengan penambahan $MgCO_3$ perlakuan B merupakan produk terbaik berdasarkan analisis fisika, kimia, dan organoleptik dengan skor nilai terhadap waktu larut air 47,61 detik, bagian tidak larut air 8,22%, °Hue 181,294, kadar air 4,46%, kadar abu 1,006%, aktivitas antioksidan 55,19 %, total polifenol 33,35 mgGAE/g, dan kadar klorofil 8,42 mg/L.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk menggunakan bahan penstabil selain $MgCO_3$ dan variasi metode pengeringan untuk mengetahui karakteristik serbuk teh yang dihasilkan.

