

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan bahwa :

1. Teh hijau yang diseduh memiliki kadar kafein sebesar 4,320% b/b dan teh hijau yang direbus memiliki kadar kafein sebesar 6,041% b/b.
2. Ada perbedaan yang signifikan antara kadar kafein pada teh hijau yang diseduh dan teh hijau yang direbus dengan nilai signifikan 0,000 yang berarti  $p < 0,05$ .

#### **B. Saran**

1. Bagi Farmasi  
Memberikan informasi kepada farmasis dalam penerapan ilmu yang diperoleh dari penelitian ini.
2. Bagi Peneliti
  - a. Diperlukan penelitian lebih lanjut terhadap kadar kafein yang terkandung dalam teh hijau hingga tahap sublimasi untuk mendapatkan kadar kafein murni karena dapat mempengaruhi rendamen yang dihasilkan.
  - b. Diperlukan penelitian lebih lanjut terhadap kadar kafein pada teh hijau dengan metode HPLC.

- c. Diperlukan penelitian lebih lanjut terhadap perbandingan kadar kafein yang terkandung dalam teh putih dan teh hitam dengan metode Spektrofotometri UV-Vis.
3. Bagi Masyarakat
    - a. Memberikan informasi kepada masyarakat agar lebih selektif dalam mengelola teh yang baik karena proses pengolahan teh mempengaruhi kadar kafein yang signifikan sehingga dapat menimbulkan efek samping yang tidak diinginkan.
    - b. Memberi informasi kepada masyarakat agar memahami batas konsumsi maksimum kafein dalam makanan maupun minuman adalah 150 mg/hari dan 50 mg/penyajian.