

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Teh hitam yang diseduh pada suhu 80°C 0,02233% b/b pada suhu 100°C 0,01526% b/b.
2. Teh hitam 80°C dan 100°C bermanfaat signifikan sebesar $0,000 < 0,05$, maka dapat disimpulkan ada Perbedaan pengaruh suhu selama penyeduhan cukup signifikan.

B. Saran

1. Perlu penelitian lebih lanjut terhadap kadar kafein pada teh hitam dengan metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi.
2. Perlu penelitian lebih lanjut terhadap kafein yang terkandung dalam teh hitam hingga tahap sublimasi untuk mendapatkan kafein murni.