

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan bahwa :

1. Teh hitam yang diseduh suhu 80°C memiliki kadar kafein sebesar 0,02233%b/b dan teh hitam yang diseduh suhu 100°C memiliki kadar kafein sebesar 0,01526%b/b.
2. Pada teh hitam yang diseduh suhu 80°C dan suhu 100°C memiliki nilai signifikan sebesar $0,000 < 0,05$, maka dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan pengaruh suhu dalam penyeduhan yang 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.