

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Pada penelitian kali ini Dari 90 data uji sensori, beberapa parameter menunjukkan data yang melewati batas kendali. Untuk parameter warna air, 8 data berada di bawah batas kendali. Pada parameter rasa, 17 data melewati batas atas dan 4 data melewati batas bawah. Parameter aroma air menunjukkan 11 data di bawah batas kendali dan 15 data di atas. Pada parameter kekeringan teh, 1 data berada di bawah batas kendali dan 25 data lainnya di atas. Sementara itu, untuk parameter ampas seduhan, 24 data melewati batas atas dan 7 data melewati batas bawah.
2. Faktor-faktor yang menyebabkan produksi teh hijau di PT XYZ tidak memenuhi standar SNI adalah kinerja mesin, suhu pengeringan, suhu pelayuan, bahan baku serta SOP dalam pemetikan dan pengolahan.

B. Saran

Untuk penelitian selanjutnya, sangat mungkin memperluas analisis tidak hanya pada aspek sensori, tetapi juga melibatkan analisis kimia. Analisis kimia dapat memberikan informasi lebih mendalam mengenai kandungan senyawa-senyawa aktif dalam teh hijau, seperti polifenol, flavonoid, katekin, atau kafein, yang berkontribusi pada kualitas rasa, dan aroma. Dengan menggabungkan analisis fisik dan kimia, penelitian akan lebih komprehensif dan dapat mengidentifikasi lebih banyak faktor yang mempengaruhi mutu teh hijau