# V KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapat hasil yang disimpulkan dalam bab ini beserta saran untuk penelitian selanjutnya tentang teh putih yang diharapkan bisa mengoptimalkan potensi dalam teh putih baik dalam pemanfaatan ataupun dalam penelitiannya.

**5.1. Kesimpulan**

1. Suhu dan lama penyeduhan berkorelasi positif terhadap polifenol total pada seduhan sebesar 0,933, dengan suhu penyeduhan 95oC selama 9 menit menghasilkan polifenol total seduhan paling tinggi yaitu sebesar 6,01 %,
2. Suhu dan lama penyeduhan berkorelasi positif terhadap penangkapan radikal bebas DPPH pada seduhan sebesar 0,933, dengan suhu penyeduhan 95oC selama 9 menit menghasilkan seduhan paling efektif menangkal radikal bebas, DPPH dengan EC50 DPPH 35,41 ppm, dan
3. Polifenol total berkorelasi negatif terhadap penangkapan radikal bebas DPPH sebesar 0,943, sehingga semakin tinggi kandungan polifenol pada seduhan maka aktivitas penangkapan radikal bebasnya semakin kuat.

**5.2. Saran**

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan yaitu:

1. Seduh teh putih dengan menggunakan air mendidih selama 9 menit,
2. Perlu diteliti menyeduh teh putih secara bertahap, sehingga bisa diketahui berapa kali penyeduhan sampai bisa mengoptimalkan potensi dalam teh putih.