

BAB 5

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Perlakuan komposisi jenis kopi berpengaruh nyata terhadap *fragrance* dan *flavor*.
2. Perlakuan lama penyangraian berpengaruh nyata terhadap *fragrance*, *flavor*, *aftertaste*, *acidity*, *sweetness*, *body*, *balance*, *cleanliness*, *uniformity* dan *overall*.
3. Interaksi faktor perlakuan komposisi jenis kopi dan lama penyangraian berpengaruh nyata terhadap *fragrance*, *flavor* dan total skor *cupping*.
4. Uji *cupping* menunjukkan bahwa perlakuan A₃B₁ dengan komposisi jenis kopi arabika 35%, robusta 35%, peaberry 30% dan proses penyangraian selama 8 menit pada suhu 200°C lebih disukai panelis ahli dibandingkan dengan komposisi jenis kopi lainnya.
5. Uji kimia kadar air, kadar abu, kealkalian abu, sari kopi, kadar kafein dan kadar cemaran logam pada sampel perlakuan terbaik A₃B₁ dengan komposisi jenis kopi arabika 35%, robusta 35%, peaberry 30% dan proses penyangraian selama 8 menit yang telah memenuhi syarat batas Standar Nasional Indonesia.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan agar sampel perlakuan terbaik A₃B₁ komposisi jenis kopi arabika 35%, robusta 35%, peaberry 30% dengan proses penyangraian selama 8 menit dipasarkan sehingga bisa bersaing dengan kopi di negara lain.