

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Tidak ada interaksi nyata perlakuan metode fermentasi dan lama penyangraian terhadap pH, warna, aroma dan kepahitan seduhan bubuk kopi tetapi terjadi interaksi nyata pada parameter citarasa dan kesukaan seduhan bubuk kopi.
2. Perlakuan Tunggal metode fermentasi berpengaruh tidak nyata terhadap parameter pH, warna, aroma dan kepahitan seduhan bubuk kopi
3. Perlakuan Tunggal lama penyangraian berpengaruh nyata terhadap parameter pH, warna, aroma dan kepahitan seduhan bubuk kopi
4. Hasil pengujian organoleptik panelis memberikan nilai warna tertinggi pada perlakuan f_2 (3,35) dan p_2 (3,53), nilai aroma tertinggi pada perlakuan f_0 (3,55) dan p_2 (3,68), nilai kesukaan tertinggi pada kombinasi perlakuan f_2p_2 (4,03), nilai kepahitan tertinggi pada perlakuan f_0 (3,33) dan p_2 (3,59), kesan kesukaan terbaik pada seduhan bubuk kopi dengan metode fermentasi kering dan lama penyangraian 30 menit (f_2p_2) dengan nilai 4,16.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan uji organoleptik panelis tidak terlatih, untuk mendapatkan mutu seduhan bubuk kopi yang enak dan disukai dilakukan fermentasi kering pada biji kopi dan disangrai selama 30 menit.