

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat interaksi nyata antara ukuran biji kopi dan lama penyangraian terhadap mutu organoleptik.
2. Perlakuan tunggal ukuran biji kopi liberika berbeda tidak nyata terhadap parameter pH, warna, aroma, citarasa, kepahitan seduhan bubuk kopi namun berpengaruh nyata terhadap parameter kesukaan, dengan ukuran biji kopi besar (L) nilai skala likert 3,38 - 3,80 (kategori disukai).
3. Perlakuan perlakuan tunggal lama penyangraian berbeda nyata terhadap parameter pH (5,65), dimana biji kopi dengan lama penyangraian 30 menit menghasilkan nilai skala likert tertinggi pada parameter warna yaitu 3,88 (kategori hitam) dan kepahitan dengan nilai 3,59 (kategori pahit), sedangkan parameter aroma, cita rasa dan kesukaan seduhan bubuk kopi berbeda tidak nyata tetapi masih disukai oleh panelis tidak terlatih.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan uji organoleptik seduhan bubuk kopi dengan ukuran biji kopi liberika dengan kecil, medium dan besar (L) dapat disangrai dengan suhu 240°C dengan lama penyangraian 30 menit karena hasil penilaian panelis tidak terlatih dengan parameter warna, aroma, citarasa, kepahitan dan kesukaan mendapat penilaian disukai dan dapat diterima.