

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Dari hasil analisis ragam menunjukkan bahwa bubuk kopi dengan penambahan jagung pipil berpengaruh tidak nyata terhadap pH, warna, aroma, citarasa, kepahitan dan kesukaan seduhan bubuk kopi – jagung.
2. Kualitas organoleptik seduhan bubuk kopi dengan penambahan jagung pipil 5 -15 % terhadap biji kopi menghasilkan pH (kategori agak masam), warna (hitam-sangat hitam), aroma (harum), citarasa (enak), kepahitan (pahit) dan kesukaan (disukai).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis statistik, pengolahan bubuk kopi – jagung penambahan jagung pipil 5 – 15% masih menghasilkan mutu organoleptik yang dapat diterima oleh panelis.

