

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

1. Dari hasil analisis ragam menunjukkan bahwa bubuk kopi dengan penambahan kedelai berpengaruh nyata terhadap pH, aroma, cita rasa, dan kesukaan seduhan bubuk kopi – kedelai dan berpengaruh tidak nyata terhadap warna dan kepahitan seduhan bubuk kopi – kedelai.
2. Kualitas organoleptik seduhan bubuk kopi – kedelai yang terbaik adalah perlakuan p₂ yaitu 80% kopi + 20% kedelai dengan skor pH 5,73 (agak masam), skor warna 89,33 (kriteria sangat hitam), skor aroma 80 (kriteria sangat harum), cita rasa 82 (kriteria sangat enak), skor kepahitan 74 (kriteria pahit), skor kesukaan 88 (kriteria sangat disukai).

1.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan dalam pembuatan bubuk kopi dengan penambahan kacang kedelai komposisi yang digunakan adalah 80% kopi dan 20% kacang kedelai.