

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan seperti:

1. Pengolahan *honey process* tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar kafein, gula reduksi. Namun, berpengaruh nyata terhadap total asam bubuk kopi arabika.
2. Berdasarkan uji kesukaan warna dan rasa keseluruhan, metode pengolahan *honey process* yang paling disukai oleh panelis adalah *red honey process* dengan nilai 4,26.
3. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar abu bubuk kopi arabika pada perlakuan *red honey* dan *black honey* belum memenuhi SNI-01-3542-2004. Kadar abu perlakuan *red honey* dengan nilai 5,07% dan untuk *black honey* 5,02%. Berdasarkan uji kadar abu dari kedua perlakuan tersebut melebihi batas maksimal kadar abu kopi arabika sebesar 5%.

#### **5.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka saran untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan analisis kadar air setelah *green bean*, analisis kadar ph, kadar protein, lemak, dan uji organoleptik terhadap aspek aroma.