

## V. KESEMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Metode roasting biji kopi arabika dan robusta sangat berpengaruh terhadap pH, kadar kafein, fisik warna tetapi tidak berpengaruh terhadap kesukaan aroma, warna dan rasa seduhan kopi.
2. Perbandingan biji kopi arabika dan robusta berpengaruh terhadap fisik warna tetapi tidak berpengaruh terhadap pH, kadar kafein, kesukaan aroma, warna dan rasa seduhan kopi.
3. Kesukaan keseluruhan metode roasting tertinggi seduhan kopi 5,59 = suka terdapat pada A<sub>2</sub> = metode roasting medium, didukung oleh pH 5,01 kadar kafein 2,99% fisik warna 53,64. Kesukaan keseluruhan tertinggi seduhan kopi 5,33 = agak suka terdapat juga pada B<sub>2</sub> = perbandingan biji kopi arabika 10% dan robusta 90% yang didukung oleh pH 5/35 kadar kafein 3,04% fisik warna 52,76.

**B. Saran**

Perlu penelitian kopi arabika dan robusta untuk menghasilkan blending / campuran kopi bubuk arabika dan robusta yang berasal dari seluruh Indonesia dan Timor-Leste.