

## **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

1. Interaksi komposisi jenis kopi dan suhu penyeduhan berpengaruh sangat nyata terhadap Analisa fisikokimia dan organoleptik kecuali pada analisa fisik parameter warna  $A^*$  dan  $B^*$  yang hanya dipengaruhi oleh suhu penyeduhan, semakin tinggi suhu penyeduhan maka akan semakin rendah nilai warna LAB  $A^*$  dan  $B^*$  yang diperoleh dan uji organoleptik aroma hanya dipengaruhi oleh komposisi jenis kopi, semakin tinggi komposisi jenis kopi excelsa maka trend kesukaan semakin besar
2. Adapun komposisi jenis kopi dan suhu penyeduhan yang menghasilkan seduhan kopi yang paling disukai konsumen secara keseluruhan berdasarkan hasil uji organoleptik adalah K5T2 (arabika 10% : excelsa 90% dengan suhu penyeduhan 90°C). Jika dihubungkan dengan parameter fisikokimia maka perlakuan yang terbaik didapat pada perlakuan K2T2 (arabika 70% : excelsa 30% dengan suhu penyeduhan 90°C).

### **1.2 Saran**

Saran suhu penyeduhan untuk masing-masing komposisi lainnya: K1, K2, K3, K4 berdasarkan nilai kesukaan tertinggi (gabungan warna, aroma, rasa, *aftertaste*, *overall*) yaitu dengan menggunakan suhu 90°C