

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

a. Kesimpulan

- 1 Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka hasil perlakuan perbandingan kopi arabika dan robusta berpengaruh nyata terhadap analisis Ph, antioksidan, polifenol, kafein, waktu larut, dan organoleptic.
- 2 Perlakuan penambahan jahe berpengaruh nyata terhadap analisis Ph, antioksidan, polifenol, kafein, waktu larut, dan organoleptik
- 3 Berdasarkan parameter yang di uji, perlakuan yang paling di sukai konsumen dan masuk dalam standar SNI minuman kopi adalah perlakuan A3 (50 gr : 50gr : 20gr) dengan pH 5,55%, polifenol 0,62%, kafein 2,19%, waktu larut 14,42%, antioksidan perlakuan A1 (30 gr : 70gr : 10gr) 0,62%, uji organoleptic kesukaan warna 6,15% (agak suka), aroma 5,87%(agak suka), rasa 6,05% (agak suka), dan kenampakan 6,05 % (agak suka).

b. Saran

Selama melakukan penelitian banyak hal yang menjadi kekurangan sehingga terjadinya ketidakefektifan dalam menyelesaikan penelitian ini. Untuk memperoleh hasil yang sempurna dalam mengkombinasikan kopi blending dengan jahe perlu di lakukan kesiapan yang matang baik itu dari bahan dasar, bahan kimia, maupun waktu penelitian. Oleh karena itu perlu

dilakukan uji ulang atau penelitian ulang terkait kombinasi kopi blending dengan jahe merah agar dapat menghasilkan produk minuman yang bisa di nikmati dengan baik dan bisa dipasarkan ke masyarakat.