

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil dan pembahasan yang diperoleh dalam penelitian ini, dapat disimpulkan, yaitu:

1. Variasi perbandingan air dan kopi berpengaruh nyata terhadap analisis kadar air, analisis kadar kafein, analisis rendemen dan analisis bulk density. Variasi perbandingan air dan kopi tidak berpengaruh nyata terhadap Kecepatan larutan.
2. Variasi penambahan maltodekstrin berpengaruh nyata terhadap analisis kadar air, analisis rendemen, analisis kecepatan larut dan analisis bulk density. Variasi penambahan maltodekstrin tidak berpengaruh nyata terhadap analisis kadar kafein.
3. Berdasarkan skor kesukaan organoleptik, faktor yang paling disukai pada faktor perbandingan kopi dan air yaitu terdapat pada faktor N2 dengan perbandingan kopi dan air yaitu 1 : 6 (v/b), dan pada faktor variasi penambahan maltodekstrin yang paling disukai terdapat pada faktor M1 dengan variasi penambahan maltodekstrin sebanyak 20%.

B. Saran

Untuk penelitian selanjutnya disarankan agar mengetahui kualitas bean yang akan digunakan, menentukan suhu roasting biji kopi, dan menganalisis kadar asam pada kopi instan