V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil dan pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini, dapat ditarik beberapa kesimpulan, diantaranya :

1. Konsentrasi ragi tidak berpengaruh terhadap sifat kimia media fermentasi kopi arabika yaitu pada gula reduksi, total asam, pH dan sifat kimia *green bean* kadar air, kadar abu, kadar kafein dan kadar lemak. Konsentrasi Ragi berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik Acidity dan Sweetness seduhan kopi arabika menggunakan Form SCAA (*Specialty Coffee Association of America*)
2. Variasi waktu fermentasi berpengaruh nyata terhadap sifat kimia media fermentasi yaitu Gula Reduksi, pH. Sifat kimia *green bean* yaitu, kadar kafein dan kadar lemak serta, Pada uji organoleptik variasi waktu berpengaruh nyata terhadap Aroma atau *Flavour* namun tidak berpengaruh terhadap *fragrance, acidity, sweetness* dan *body*.
3. Berdasarkan uji organoleptik menggunakan SCA nilai skor tertinggi yaitu pada konsentrasi ragi 3% memiliki skor 7,18 dan variasi waktu fermentasi 24 jam memiliki skor 7,00.

Saran

Berdasarkan pengamatan dan penelitian yang dilakukan maka saran untuk penelitian selanjutnya perlu adanya memperhatikan metode fermentasi dan untuk jenis kopi lainnya seperti robusta dan liberika.