

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan cascara dari kulit kopi robusta dan arabika berpengaruh pada analisis derajat keasaman, kadar abu, analisis antioksidan, analisis fenol, analisis total perbedaan warna. Untuk organoleptik berpengaruh pada aroma dan rasa.
2. Konsentrasi penambahan bubuk nangka berpengaruh pada analisis kadar antioksidan pada perlakuan (A1B3) sebesar 67,61%. dan tidak berpengaruh terhadap analisis derajat keasaman, kadar abu, fenol, dan total perbedaan warna. Untuk organoleptik berpengaruh pada aroma dan rasa.
3. Sampel minuman cascara yang disukai oleh panelis adalah A2B1 (Kulit kopi Arabika dengan penambahan bubuk nangka 10%)

B. Saran

Adapun saran dari hasil penelitian ini yaitu. Perlu penambahan skala bubuk nangka dalam proses pembuatan minuman agar dapat meningkatkan aroma, rasa, warna dan yang lebih kuat lagi dari minuman fungsional.