

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kadar air produk sebesar 3,95-4,34% dan kadar abu produk sebesar 4,56-6%. Dari hasil organoleptic perlakuan 1 memiliki rata-rata nilai 3,25, perlakuan 2 memiliki rata-rata 3,42, perlakuan 3 memiliki rata-rata 3,32, perlakuan 4 memiliki rata-rata 3,33 dan perlakuan 5 memiliki rata-rata 3,09.
2. Produk yang paling disukai panelis dari segi aroma adalah produk E (80% Kopi + 20% Kakao), sedangkan dari segi rasa produk yang paling disukai panelis adalah produk A (100% Kopi) dan produk yang paling disukai panelis dari segi warna yaitu produk B (95% Kopi + 5% Kakao). Berdasarkan rata-rata, produk terbaik adalah produk B.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian dengan menggunakan metode lain saat pembuatan kopi instan karena kurangnya literatur atau sumber yang menjelaskan pembuatan kopi instan dengan metode foam. Penulis menyarankan metode yang lebih efektif untuk pembuatan kopi instan agar menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik serta dapat memenuhi syarat produk sesuai dengan SNI. Penulis juga menyarankan untuk melakukan uji antioksidan secara langsung pada produk ini karena pada penelitian kali ini uji tersebut tidak dapat dilakukan dan menurut penulis uji tersebut sangat penting mengingat bahan tambahan yaitu bubuk kakao juga memiliki antioksidan yang cukup tinggi.

