

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan metode *roasting* memberikan pengaruh nyata terhadap analisis warna, kadar air, kadar abu, kadar karbohidrat, kadar lemak dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein.
2. Berdasarkan hasil *cupping test* didapatkan perlakuan metode *roasting* terbaik yaitu *medium roast* dengan deskripsi atribut *fragrance* berbau *brown sugar* (karamel dan beraroma minyak kelapa sawit), coklat, citrus terpanggang, cassiavera tipis. Untuk atribut aroma berbau karamel intents, honey hutan, herbal tipis dan *spices*. Untuk atribut *flavor* yaitu *fruity (lime)*, herbal tipis, manis. Untuk atribut *acidity* intensitas medium dengan *acid* yang kompleks. Untuk atribut *body* pada kopi yaitu medium dan tekstur halus dan *aftertaste* manis yang panjang.
3. Berdasarkan penelitian ini asam lemak pada perlakuan terbaik (*medium roast*) yang ditemukan pada kopi *black honey* arabika yaitu asam miristat, asam palmitat dan asam elaidat.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian ini, sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut terkait senyawa volatil apa yang berperan dalam aroma dan cita rasa pada masing-masing perlakuan.