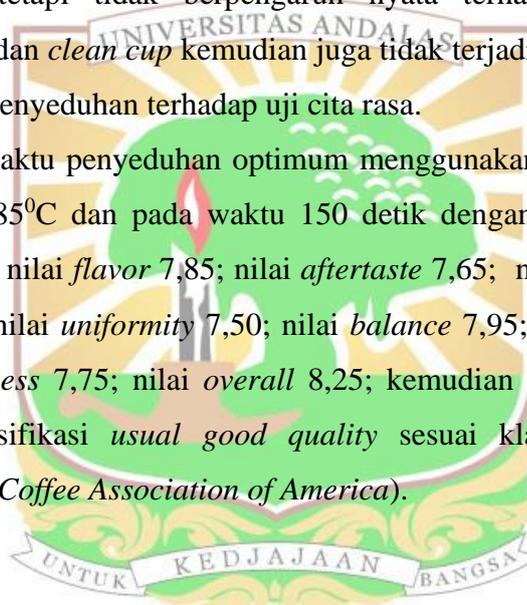


## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat interaksi antara suhu dan waktu penyeduhan dengan metode V60 pada uji nilai pH. Semakin tinggi suhu dan lama penyeduhan maka nilai pH semakin tinggi. Dan perlakuan berpengaruh nyata terhadap nilai aroma, *flavor*, *acidity*, *body*, *balance*, *sweetness*, *overall*, dan total skor uji cita rasa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap nilai *aftertaste*, *uniformity*, dan *clean cup* kemudian juga tidak terjadi interaksi antara suhu dan waktu penyeduhan terhadap uji cita rasa.
2. Suhu dan waktu penyeduhan optimum menggunakan Metode V60 adalah pada suhu 85<sup>0</sup>C dan pada waktu 150 detik dengan nilai pH 4,37; nilai aroma 8,10; nilai *flavor* 7,85; nilai *aftertaste* 7,65; nilai *acidity* 7,95; nilai *body* 7,95; nilai *uniformity* 7,50; nilai *balance* 7,95; nilai *clean cup* 7,70; nilai *sweetness* 7,75; nilai *overall* 8,25; kemudian nilai total skor 78,65 dengan klasifikasi *usual good quality* sesuai klasifikasi dari SCAA (*Speciality Coffee Association of America*).



### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan metode penyeduhan yang lebih beragam, seperti metode perendaman, penetesan, dan kompresi.