

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### 1.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan ragi roti dalam jumlah yang berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap angka lempengan total, pH fermentasi, kadar gula total, kadar air, kadar kafein dan *cupping test*.
2. Berdasarkan hasil *cupping test* didapatkan perlakuan terbaik dengan pemberian ragi 1% dengan deskripsi atribut fragrance kopi arabika berbau *Floral, Fruity, Coklat*. Untuk atribut aroma berbau *Floral, Coklat*. Untuk atribut *Flavor* yaitu *Coklat, Orange, ripe, Fruit*. Untuk atribut *Acidity* pada kopi yaitu *Complek, Citric, Balance*. Untuk atribut *Body* pada kopi yaitu medium dan terktur halus dan *Aftertaste* yaitu (*clean, sweet long*) bersih, manis panjang.

### 1.2 Saran

Berdasarkan penelitian ini, sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut terkait senyawa asam apa saja yang terdapat selama fermentasi berlangsung dan berperan dalam pembentuk aroma dan cita rasa pada masing masing perlakuan.