

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan bubuk *cassiavera* terhadap karakteristik kopi biji salak yang dihasilkan memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, daya larut, total polifenol, tanin, antioksidan dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu.
2. Berdasarkan uji organoleptik penambahan bubuk *cassiavera* terbaik pada kopi biji salak terdapat pada perlakuan A (penambahan bubuk *cassiavera* 2g) dengan nilai kesukaan terhadap warna 3.86, aroma 3.66 dan rasa 3.33 dan berdasarkan analisa kimia, produk A memiliki nilai kadar air 2.91%, kadar abu 3.3%, daya larut 2.85%, kadar tanin 0.20%, total polifenol 0.029% dan antioksidan 56.46%.

### 5.2 Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk penelitian selanjutnya untuk membuat alat pemotong biji salak.

