

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan analisis sidik ragam, perbedaan proses pascapanen kopi Arabika yang meliputi proses natural, honey, wine, proses basah dan semi basah berpengaruh nyata terhadap analisis warna, kadar kafein, kadar protein, lemak, karbohidrat dan aktifitas antioksidan. Akan tetapi berpengaruh tidak nyata pada uji kadar air dan kadar abu.
2. Hasil dari uji sensoris, *Cupping* kopi Arabika menunjukkan total skor dalam rentang 80-85 pada kategori sangat baik dan berpotensi untuk menjadi kopi *specialty* (nilai > 80).
3. Q Grader memberikan skor tertinggi sampai terendah untuk kopi Arabika dengan proses pascapanen berturut-turut yaitu metode Natural dengan skor 85, metode honey dengan skor 83, metode basah skor 82, metode semi basah 81 dan metode wine dengan skor 80.

5.2 Saran

Adapun saran untuk penelitian selanjutnya yaitu perlu dilakukan uji sensori menggunakan panelis ahli (*Q Grader*) yang lebih banyak sebagai perbandingan.