

## V. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian proses pembuatan permen kopi dengan perlakuan pengecilan ukuran bahan baku ini bahwa hasil penelitian pembuatan permen kopi didapat perlakuan terbaik yang berbeda nyata yaitu pada perlakuan pengecilan ukuran dengan menggunakan alat blender. Hasil berbeda nyata didapatkan pada pengamatan kadar air bubuk kopi, kadar air permen kopi dan modulus kehalusan. Sedangkan pada pengamatan uji organoleptik rasa, uji organoleptik warna, uji organoleptik tekstur dan uji organoleptik aroma tidak terlihat berbeda nyata. Pada penilaian uji organoleptik tidak ada yang berbeda nyata secara signifikan tetapi hasil yang didapat jika dilihat dari skala penilaian panelis didapatkan hasil rata-rata bahwa permen kopi yang lebih disukai oleh para panelis hasil penelitian ini yaitu pada permen kopi dengan menggunakan alat pengecilan ukuran blender. Hal ini dikarenakan bahwa hasil yang dihasilkan dari permen yang menggunakan blender sebagai alat pengecilan ukuran menghasilkan bubuk kopi yang lebih halus sehingga membuat cita rasa, tekstur dan warna lebih diminati oleh panelis dibandingkan permen kopi hasil pengecilan ukuran dengan menggunakan lumpang dan *hammer mill*. Sedangkan untuk uji organoleptik aroma panelis lebih menyukai permen kopi hasil pengecilan ukuran dengan menggunakan lumpang dikarenakan aroma kopi lebih kuat dibandingkan dengan aroma permen kopi hasil pengecilan ukuran blender dan *hammer mill*.

### 5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan yaitu

1. Melakukan penelitian lanjutan dalam pembuatan permen kopi dengan variasi alat pengecilan ukuran yang lebih beragam.
2. Melakukan penelitian lanjutan dalam pembuatan permen kopi dengan menggunakan mesh yang lebih beragam untuk lebih banyak membandingkan hasil yang didapatkan.

3. Melakukan penelitian uji organoleptik permen kopi dari berbagai kalangan umur.

