

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini yaitu perlakuan campuran kopi arabika dengan robusta berpengaruh nyata terhadap kualitas cita rasa *fragrance*, *flavor*, *acidity*, *body* dan kesukaan holistik dari kopi (*overall*). Dengan dilakukannya *blending* kopi arabika dengan robusta mendapatkan kualitas cita rasa yang kaya dan saling melengkapi masing-masing kekurangan dari kualitas kopi. Berdasarkan tingkat kesukaan holistik (*overall*) didapatkan perlakuan terbaik yang diperoleh dari campuran kopi arabika dengan robusta yaitu perbandingan persentase arabika yang besar pada perbandingan arabika : robusta (60 : 40 : 70 : 30) yang menghasilkan seduhan kopi dengan memiliki kualitas cita rasa yang banyak dan kaya.

### 5.2 Saran

Penulis memberikan sejumlah saran untuk penelitian lebih lanjut mengenai campuran kopi arabika dengan robusta dilakukan berbagai macam single origin yang berbeda untuk menghasilkan seduhan campuran kopi terbaik dari berbagai jenis origin yang ada.



