

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan kakao sangrai pada kopi liberika tunggal komposit berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar sari, kadar lemak, total fenol, aktivitas antioksidan, dan kafein.
2. Kadar air tertinggi diperoleh pada perlakuan B (95% Kopi + 5% Kakao) yaitu 5,24%. Untuk pengujian kadar abu dan kadar sari kopi memperoleh nilai paling tinggi pada perlakuan A (Kopi 100%), yaitu masing-masing 4,37% dan 21,55%. Kadar lemak tertinggi diperoleh pada perlakuan E (80% Kopi + 20% Kakao) yaitu 20,64%. Aktivitas antioksidan tertinggi diperoleh pada perlakuan C (90% Kopi + 10% Kakao) 94,07%. Total Fenol tertinggi diperoleh perlakuan E (80% Kopi + 20% Kakao) yaitu 1,75%, dan kadar kafein tertinggi diperoleh pada perlakuan B (95% Kopi + 5% Kakao) yaitu 1,19%.
3. Dari hasil uji organoleptik berdasarkan tingkat kesukaan, penilaian berdasarkan aroma yang paling disukai yaitu pada perlakuan D (85% Kopi + 15% Kakao), berdasarkan rasa yang paling disukai pada perlakuan A (100% Kopi), dan berdasarkan warna yang paling disukai pada perlakuan C (90% Kopi + 10% Coklat). Produk yang paling disukai adalah perlakuan yang tidak ada penambahan kakao sangrai yaitu, perlakuan A (100% Kopi) dengan nilai rata-rata warna 3,83, rasa 3,47, dan aroma 3,37.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya disarankan berdasarkan perbedaan tingkat roasting terhadap pengaruh cita rasa dan sifat fisiko kimia pada kopi Liberika Tunggal Komposit, ataupun bisa ditambahkan dengan bahan yang lain untuk menambah cita rasa.