

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan, bahwa :

1. Tingkat kematangan buah kopi memberikan pengaruh nyata terhadap rendemen bubuk kopi, kadar air, kadar abu, kadar sari kopi, lemak dan pH.
2. Konsentrasi ciragi memberikan pengaruh nyata terhadap rendemen bubuk kopi, aktifitas antioksidan, dan pH.
3. Interaksi antara faktor tingkat kematangan dan konsentrasi ciragi memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap rendemen bubuk kopi, dan pH, serta memberi pengaruh berbeda tidak nyata terhadap kadar air bubuk kopi, kadar abu, kadar sari, aktivitas antioksidan, kafein, lemak, dan total gula.

### 5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai suhu dan lama fermentasi yang tepat pada pembuatan kopi fermentasi menggunakan ciragi, sehingga dihasilkan bubuk kopi dengan mutu yang lebih baik lagi.

