

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Pencampuran kopi arabika dan kopi liberika memberikan pengaruh terhadap aktivitas antioksidan dan uji sensorik kopi bubuk campuran yang dihasilkan, yaitu semakin banyak jumlah kopi arabika yang dicampurkan semakin tinggi aktivitas antioksidan dan nilai uji sensorik kopi bubuk campuran yang dihasilkan. Nilai aktivitas antioksidan dan uji sensorik tertinggi pada perlakuan F (Kopi Liberika 50 % + Kopi Arabika 50%) dengan nilai aktivitas antioksidan rata-rata 66,14% dan nilai uji sensorik 81,5.
2. Dari hasil uji cita rasa yang didapatkan, berdasarkan total skor dari seluruh kriteria yang dinilai penulis, nilai tertinggi diperoleh pada perlakuan F (Kopi Liberika 50 % + Kopi Arabika 50%) yaitu 81,5 yang dikategorikan ke dalam grade premium, dan nilai terendah pada perlakuan A (Kopi Liberika 100%) dengan nilai 80.

### 5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, agar memberikan nilai uji cita rasa yang lebih baik, sebaiknya penelitian dimulai dari pemetikan biji berwarna merah chery dan melakukan proses sortasi yang lebih teliti, agar nilai uji cita rasa yang didapatkan bias mencapai specialty.

