

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Bubuk kopi Arabika varietas sigarar utang yang diolah dengan variasi teknik *honey-process* memiliki kadar air 3,70% - 3,72% kadar abu 3,76 – 7,78% kadar sari 21,25% - 22,90% kadar lemak 14,72% - 14,73% kadar kafein 0,61% - 0,64% total polifenol 610,55 mg GAE/g – 612,22 mg GAE/g aktivitas antioksidan 81,26% - 81,84% dan skor citarasa 82,50 -86,75.
2. Kopi Arabika Varietas Sigarar Utang terbaik yang sesuai dengan variasi teknik *honey-procces* adalah *black* dengan skor citarasa 86,75 dan parameter dari sifat kimia bubuk kopi sebagai berikut: kadar air 3,71% (SNI maks 7%); kadar abu 3,78% (SNI maks 5%); kadar sari 22,96% (SNI maks 20-36%); kadar lemak 14,73%; kadar kafein 0,64% (SNI maks 0,9-2%); total polifenol 612,22 mg GAE/g; aktivitas antioksidan 81,84 % dengan karakteristik rasa *fruity* dan *fragrance* coklat.

5.2 Saran

Sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh pengolahan teknik *honey-process* terhadap sifat kimia dan citarasa pada jenis kopi dan varietas yang berbeda sebagai pembandingan.

