

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan bubuk *cassiavera* pada bubuk kopi robusta berpengaruh nyata terhadap total polifenol terhadap bubuk kopi yang dihasilkan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar kafein, dan aktivitas antioksidan. Namun terhadap minuman campuran bubuk kopi robusta dengan bubuk *cassiavera* pada setiap penambahan *cassiavera* dan metode penyeduhan baik diseduh maupun direbus terhadap total polifenol, aktivitas antioksidan dan kadar kafein berpengaruh nyata terhadap minuman yang dihasilkan.
2. Uji organoleptik minuman campuran bubuk kopi dengan bubuk *cassiavera* diseduh maupun direbus menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata dari segi rasa, warna dan aroma yang dihasilkan. Minuman campuran bubuk kopi dengan bubuk *cassiavera* yang disukai oleh panelis yaitu perlakuan A (penambahan bubuk *cassiavera* 5%, direbus) dengan tingkat kesukaan panelis 3,7 dan perlakuan E (penambahan *cassiavera* 13%, diseduh) dengan tingkat kesukaan 3,6 dari 30 panelis. Produk terbaik berdasarkan uji organoleptik pada perlakuan A dengan metode direbus pada penambahan *cassiavera* 5%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, untuk membuat bubuk kopi dan bubuk *cassiavera* disarankan untuk menggunakan teknologi pengolahan yang dapat mempertahankan aroma dan rasa pada bahan dasar, untuk mendapatkan aroma dan rasa yang lebih baik. Disamping itu disarankan untuk melanjutkan penelitian dalam menentukan jenis kemasan pada minuman kopi.