

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan tentang Studi Karakteristik Mutu Kopi Celup didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan kopi arabika dan robusta yang disukai konsumen adalah 90:10 dengan *mesh 40*
2. Kopi arabika dan robusta dengan perbandingan 90:10 memiliki kadar air 2.021%, kadar sari 27.778%, ampas kopi 63 %, pH 4.9, dan kandungan kafein 1.73 % dan warna oranye kemerahan.
3. Kadar air terbaik didapatkan pada perbandingan 50:50, kadar sari terbaik didapatkan pada perbandingan 0:100, persentase ampas terbaik didapatkan pada perbandingan 0:100, derajat keasaman kopi (pH) terbaik didapatkan pada perbandingan 0:100, *lightness* kopi terbaik didapatkan pada perbandingan 0:100, *chroma* kopi terbaik didapatkan pada perbandingan 0:100.

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penambahan pemanis atau zat aditif dalam kopi celup agar lebih disukai dan memiliki nilai tambah bagi kesehatan konsumen. Selain itu, perlu dilakukan penelitian tentang umur simpan agar bisa mengetahui berapa lama kopi celup layak untuk dikonsumsi.



