

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5. 1 Kesimpulan

1. Pengolahan biji kopi yang berbeda menghasilkan sifat kimia dan cita rasa yang berbeda terhadap bubuk kopi Arabika
2. Sesuai dengan uji cupping(cita rasa) kopi terbaik dari segi cita rasa adalah kopi dengan pengolahan secara honey dengan total skor 86,25, dengan Parameter sifat kimia bubuk kopi sebagai berikut kadar air 3,37% (SNI maks 7%); kadar abu 3,66% (SNI maks 5%); kadar kafein 1,27% (SNI 0,9-2%); total polifenol 711,46 mg GAE/g.

### 5. 2 Saran

Sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan jenis kopi dan pengolahan yang lain seperti *full wash* dan *wine*, dan melihat pengaruh suhu roasting terhadap sifat kimia dan cita rasa kopi.

