

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan tentang pengaruh metode *roasting* terhadap kadar asam klorogenat, kafein dan *cupping test* dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *roasting* memberikan pengaruh nyata terhadap pada taraf ($\alpha = 5\%$) terhadap kadar air, nilai pH dan Aktivitas Antioksidan. Kadar asam klorogenat tertinggi terdapat pada metode *light roast* sebesar 50,85 ppm dan kafein tertinggi terdapat pada metode *light roast* sebesar 26,55 ppm. *Score cupping* tertinggi terdapat pada *medium roast* sebesar 82,75
2. Hasil sensori kopi natural hydro honey didapatkan nilai tertinggi pada perlakuan medium roast dengan karakteristik atribut *fragrance* (*Spicy, Brown sugar, Milk Coklat, Sweet*), aroma (*Spicy, Brown sugar, Coklat, Citrus, Caramel*), *flavor* (*Brown sugar, Citrus*).

5.2 Saran

Berdasarkan kajian penelitian yang telah dilakukan dapat diambil saran untuk penelitian selanjutnya yaitu untuk melakukan perbaikan terhadap proses *natural hydro honey* yang masih dalam tahap pengembangan dan mempelajari isomer dari asam klorogenat.