

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai dekafeinisasi biji kopi arabika menggunakan starter Bakteri Asam Laktat dari tempoyak durian dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Dekafeinisasi biji kopi arabika dengan menggunakan starter BAL dari tempoyak durian memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, nilai pH dan total asam laktat pada biji kopi arabika hasil penelitian.
2. Hasil uji kafein pada biji kopi arabika dekafeinisasi menggunakan starter BAL dengan penambahan volume starter 10% (E) diperoleh penurunan kadar kafein hingga mencapai 0,4706% sedangkan pada perlakuan kontrol (A), kadar kafein yang diperoleh 0,4848%. Hasil *cupping test* pada biji kopi arabika dekafeinisasi menggunakan starter BAL memiliki sensasi *lactic* di seluruh perlakuan penambahan starter. Nilai tertinggi diperoleh pada penambahan starter 10% dengan skor 84,00 (*specialty*) serta memiliki deskripsi sensoris *tropical fruit*.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti menyarankan untuk meningkatkan interval volume starter yang ditambahkan pada proses fermentasi. Selain itu, peneliti menyarankan untuk mencoba sumber sediaan isolat BAL baru terutama yang bersumber dari produk samping. Peneliti juga menyarankan untuk dilakukan identifikasi fenotip secara lengkap pada starter yang diperoleh dan dilakukan serangkaian uji pendahuluan yang berkaitan dengan proses dekafeinisasi dengan metode fermentasi seperti uji efektivitas enzim pada penelitian selanjutnya serta meningkatkan kewaspadaan terhadap faktor-faktor yang dapat mengganggu dan mempengaruhi variabel penelitian.