

V. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pada hasil penelitian kopi beras terdapat interaksi varietas beras dan lama waktu penyangraian terhadap antosianin yang didapatkan dan tidak terdapat interaksi terhadap analisis kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, total fenol, nilai pH dan organoleptik.
2. Pada varietas beras berbeda nyata terhadap nilai pH, aktivitas antioksidan, antosianin, total fenol, dan organoleptik (warna dan rasa). Sedangkan pada lama waktu penyangraian berbeda nyata pada kadar air, aktivitas antioksidan, antosianin, total fenol dan organoleptik
3. Pada varietas beras berbeda tidak nyata terhadap nilai kadar air, kadar abu dan organoleptik aroma. Sedangkan pada lama waktu penyangraian berbeda tidak nyata terhadap kadar abu, nilai pH.
4. Perlakuan kopi beras hitam dengan lama penyangraian 6 menit merupakan perlakuan yang optimum karena memiliki dengan kadar air yaitu 0,78%, kadar abu yaitu 1,22%, aktivitas antioksidan yaitu 44,43%, antosianin yaitu 42,24 mg/L, total fenol yaitu 109,56 mg GAE/gr, nilai pH yaitu 6,40, dan skor organoleptik parameter aroma yaitu 3,43 (biasa), warna yaitu 3,63 (suka) dan rasa yaitu 3,10 (biasa).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan agar dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai terbentuknya senyawa akrilamida selama proses penyangraian dan penambahan komponen tertentu untuk meningkatkan kualitas cita rasa serta penerimaan keseluruhan terhadap organoleptik kopi beras.