

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa biji kopi hijau mengandung sebanyak 70 senyawa metabolit dari golongan gula, gula alkohol, alkohol, asam karboksilat, asam fenolat, vitamin, alkaloid, asam amino, dan asam lemak. Senyawa yang menjadi pembeda (*marker*) paling utama pada lima perlakuan pasca panen ini yaitu sukrosa, asam klorogenat, *quinic acid*, *citric acid*, *4-O-caffeoylquinic acid*, *5-O-Feruloylquinic acid*
2. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa kopi sangrai mengandung sebanyak 100 senyawa metabolit dari golongan Aldehid, furan, alkohol, keton, sulfid, hidrazin, fenol, pirol, pirazin, imidazol, piridazin, asam organik, komponen aromatik, pirimidin, amin, dan pirazol. Senyawa pembeda (*marker*) utama pada kopi sangrai yaitu *pentanal*, *2,4-dimethyl-;butanal*, *2-methyl-; 2-pentanone*, *4,4-dimethyl-; furan*, *2-methyl-*.
3. Sebaran metabolit memiliki hubungan yang relevan, sebaran metabolit penyebab cita rasa pada kopi banyak ditemukan pada perlakuan pasca panen metode kering sehingga dari hasil *cupping test* didapatkan semua perlakuan termasuk kopi *specialty*, wine memiliki nilai *cupping test* paling tinggi yaitu 84,25.

B. Saran

Saran pada penelitian ini yaitu sebaiknya dilanjutkan untuk analisis toksisitas dari kopi yang diolah dengan lima perlakuan pascapanen ini (*wine*, *natural*, *honey*, *fully wash* dan *semi wash*).