

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Mutu Bahan Baku Kopi Celup Solok dengan Penambahan Zat Aditif Alami dapat disimpulkan bahwa kopi bubuk yang paling disukai oleh konsumen berdasarkan hasil uji organoleptik adalah kopi bubuk dengan perlakuan lama penyangraian 8 menit (tingkat penyangraian *medium*) dan penambahan bubuk gula aren sebesar 15% (A2B3).

Berdasarkan uji laboratorium nilai kadar air terbaik didapatkan pada perlakuan A3B3 sebesar 3.044%, nilai kadar sari terbaik didapatkan pada perlakuan A3B1 sebesar 21.989, nilai kadar kafein terbaik didapatkan pada perlakuan A3B1 sebesar 0.704%, nilai pH terbaik didapatkan pada perlakuan A1B3 sebesar 5.133, dan nilai *lightness* terbaik didapatkan pada perlakuan A3B3 sebesar 7.733.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya agar bubuk jahe, bubuk kayu manis, dan bubuk gula aren yang ditambahkan pada kopi bubuk robusta konsentrasinya sama.

