

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

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

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkatan roasting biji kopi memberikan pengaruh nyata pada kombucha kopi dengan taraf 5% terhadap nilai pH, total asam tertitiasi, aktivitas antioksidan, kadar etanol, total mikroba, organoleptik aroma, dan organoleptik rasa, sedangkan berpengaruh tidak nyata pada taraf 5% terhadap kadar gula total, kadar kafein dan organoleptik warna.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan penerimaan organoleptik dan analisis kimia adalah perlakuan C dengan nilai pH 4,45, total asam tertitiasi 0,85%, aktivitas antioksidan 68,14%, kadar gula total 3,57%, kadar kafein 0,33%, kadar etanol 0,362%, total mikroba $1,9 \times 10^7$ CFU/g, organoleptik warna 3,64 (biasa), organoleptik aroma 3,00 (biasa), organoleptik rasa 3,28 (biasa).

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk menambah durasi fermentasi untuk mengkaji lebih dalam dampak *roasting* kopi terhadap mikroorganisme dalam kombucha dan pengaruhnya terhadap stabilitas fisik dan kimia selama penyimpanan jangka panjang.