

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai karakteristik seduhan kopi robusta fermentasi maserasi semi karbonik dengan variasi metode penyeduhan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan metode penyeduhan kopi menghasilkan perbedaan karakteristik kimia dan sensori. Hal tersebut dipengaruhi oleh adanya perbedaan prinsip penyeduhan, suhu air yang digunakan, dan lama waktu penyeduhan.
2. Seduhan kopi robusta fermentasi maserasi semi karbonik dengan metode penyeduhan V60 merupakan metode penyeduhan terbaik pada parameter sensoris menurut panelis.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk melakukan penelitian berikutnya berupa:

1. Melakukan penelitian tentang pengaruh ukuran bubuk kopi pada karakteristik kopi robusta fermentasi maserasi semi karbonik pada berbagai variasi metode penyeduhan.
2. Melakukan penelitian mengenai pengaruh lama fermentasi maserasi karbonik pada karakteristik fisikokimia dan sensoris kopi robusta.
3. Melakukan penelitian mengenai perbedaan karakteristik sensoris kopi robusta fermentasi maserasi karbonik dan maserasi karbonik.