

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan jagung (*Zea mays*) pada kopi robusta mempengaruhi perubahan fisik dan kimianya. Pada kadar air nilai yang tertinggi diperoleh pada perlakuan pertama yaitu 6,63% dan terendah pada perlakuan kedua 4,87%. Kadar abu dengan nilai tertinggi 4,6% perlakuan pertama dan 3,28% pada perlakuan ke tiga. Nilai pH yang diperoleh tertinggi pada perlakuan ke tiga yaitu 6,04% dan terendah perlakuan pertama 5,75%. Kadar protein yang diperoleh yang tertinggi yaitu 18,23% dan terendah 10,34% pada perlakuan pertama. Kadar kafein yang diperoleh pada perlakuan pertama 1,99% dan terendah pada perlakuan tiga yaitu 1,57%.
2. Uji organolepti yang dilakukan oleh *q grader*, didapatkan hasil bahwa penambahan 60% kopi robusta dan 40% jagung serta tanpa penambahan jagung, berada pada skala kualitas *exchange grade* . Kopi dengan penambahan 75% kopi robusta dan 25% jagung dengan skala kualitas 7 yaitu *very good*.
3. Hasil dari uji senyawa volatil dengan menggunakan sampel penambahan 75% kopi robusta dan 25% jagung menggunakan GC MS terdapat 6 senyawa yang tertinggi terdeteksi.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, disarankan untuk dilakukannya uji lanjut tentang analisis senyawa volatil dengan menggunakan HPLC dan analisis uji akrilamida pada kopi industri yang ada dipasaran dan meningkatkan inovasi serta kreatifitas pada perlakuan yang berbeda, sehingga mutu kopi yang dihasilkan lebih baik lagi.