

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian “Pengaruh Lama Fermentasi menggunakan Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) Terhadap Karakteristik Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea Arabica*)” adalah sebagai berikut:

1. Perlakuan lama fermentasi menggunakan Sari Buah Nanas pada Kopi Arabika berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar air dan kadar kafein.
2. Dari hasil uji citarasa yang didapatkan, berdasarkan total skor dari seluruh kriteria yang dinilai oleh panelis, nilai tertinggi diperoleh pada perlakuan E (lama waktu fermentasi 48 jam) yaitu 83,58 dan total skor terendah pada perlakuan A (Tanpa perlakuan) yaitu 75,82. Jadi waktu fermentasi yang optimum didapatkan pada perlakuan E dengan fermentasi selama 48 jam.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk:

1. Perlu melakukan grading sampel biji kopi terlebih dahulu agar diperoleh sampel biji kopi yang berkualitas baik.

Perlu memperhatikan standar roasting biji kopi dan waktu penyimpanan biji kopi yang sesuai dengan standar uji citarasa agar diperoleh citarasa yang baik.

