**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran.

* 1. **Kesimpulan**

Hasil Penelitian Pengaruh Berat Kopi Bubuk Dan Suhu Air Penyeduhan Terhadap Karakteristik Minuman Kopi Herbal Dari Kulit Buah Salak Varietas Bongkok adalah sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil penelitian utama menunjukkan bahwa suhu air penyeduhan berpengaruh nyata terhadap warna minuman kopi herbal dari kulit buah salak varietas Bongkok pada taraf 5%
2. Berdasarkan hasil penelitian utama menunjukkan bahwa berat kopi herbal kulit buah salak Bongkok bubuk tidak berpengaruh nyata terhadap warna, rasa, dan aroma minuman kopi herbal dari kulit buah salak varietas Bongkok pada taraf 5%
3. Berdasarkan hasil penelitian utama menunjukkan bahwa berat kopi herbal kulit buah salak dan suhu air penyeduhan berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan minuman kopi herbal dari kulit buah salak varietas Bongkok pada taraf 5%
4. Berdasarkan hasil pengujian aktivitas antioksidan pada produk kopi herbal dari kulit buah salak Bongkok yang terbaik terdapat pada sampel 6 gram kopi herbal bubuk kulit salak Bongkok dengan suhu air penyeduhan 900C, dimana kandungan aktivitas antioksidan terkuat, yaitu nilai IC50 sebesar 82,36 µg/mL
	1. **Saran**

Adapun saran yang ingin penulis sampaikan adalah :

1. Perlu adanya penelitian perbandingan aktivitas antioksidan pada perlakuan metode pengeringan alami dan buatan, sehingga dapat diketahui perbedaan aktivitas antioksidan pada kulit buah salak Bongkok setelah dikeringkan
2. Perlu adanya pengawasan dan perbaikan pada proses serta pengujian lebih lanjut pada minuman kopi herbal kulit buah salak varietas Bongkok sehingga produk aman untuk dikonsumsi
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh pengemasan, lama penyimpanan, dan kandungan yang ada terhadap kualitas minuman kopi herbal dari kulit buah salak Bongkok
4. Perlu adanya petunjuk penyajian pada kemasan minuman kopi herbal kulit buah salak varietas Bongkok yang tepat