# **V KESIMPULAN DAN SARAN**

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

## 5.1 Kesimpulan

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

1. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan kadar kafein kopi varietas arabika yang difermentasi menggunakan mikroorganisme jenis kapang yaitu *Aspergillus oryzae* menghasilkan kadar kafein terendah, maka mikoorganisme ini akan digunakan pada penelitian utama.
2. Hasil penelitian utama menunjukan bahwa konsentrasi koji 3% berpengaruh terhadap kadar kafein kopi varietas arabika.
3. Konsentrasi koji tidak berpengaruh terhadap kadar air kopi varietas arabika.
4. Lama fermentasi tidak berpengaruh terhadap kadar kafein dan kadar air kopi varietas arabika.
5. Berdasarkan hasil analisis terhadap respon organoleptik dan respon kimia maka didapat produk terpilih yaitu sampel (a1b3) dari jumlah nilai total respon kimia dan respon organoleptik dengan nilai sampel yang terbesar.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil evaluasi penelitian yang telah dilakukan, peneliti mengajukan beberapa saran diantaranya sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap kadungan kadar asam pada kopi varietas arabika.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan antioksidan yang terdapat dalam kopi varietas arabika.