

V KESIMPULAN DAN SARAN

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

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan hasil penelitian ini yaitu :

1. Waktu fermentasi berpengaruh terhadap kadar kafein, dan kadar asam biji kopi varietas arabika yang telah difermentasi.
2. Konsentrasi koji berpengaruh terhadap kadar asam biji kopi varietas arabika yang telah difermentasi.
3. Konsentrasi koji dan waktu fermentasi tidak berpengaruh terhadap kadar air biji kopi varietas arabika yang difermentasi.
4. Berdasarkan uji rangking aroma terhadap biji kopi varietas arabika semua sampel memiliki kualitas aroma baik dengan rata-rata nilai antara 41-79, dan sampel k₂w₂ memiliki nilai rata-rata terendah (rangking 1) sebesar 47, kadar kafein sebesar 0,62%, kadar asam sebesar 3,85%, dan kadar air sebesar 10,97%.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap penelitian yang telah dilakukan, saran-saran yang dapat disampaikan adalah :

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk mengetahui perubahan kadar protein dalam biji kopi varietas arabika.
2. Perlu dilakukan percobaan hingga proses penyangraian agar dapat mengetahui perbedaan dengan kopi siap seduh.