

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan, yaitu :

1. Pengaruh Kadar Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap Karakteristik Bubuk Kopi Instan tidak berpengaruh terhadap rendemen, kadar air, kelarutan, total padatan terlarut, hedonik aroma, hedonik rasa dan tekstur bubuk kopi instan, akan tetapi berpengaruh terhadap uji aktivitas antioksidan, mutu hedonik aroma dan mutu hedonik rasa.
2. Kadar ekstrak kulit kayu manis yang menghasilkan karakteristik bubuk kopi instan terbaik terdapat pada ekstrak kulit kayu manis 8% dengan hasil rendemen 21,88%, kadar air 2,88%, kelarutan 94,30%, total padatan terlarut 9,15 °Brix, dan aktivitas antioksidan 68,71%, serta nilai organoleptik hedonik aroma 3,10 (suka), hedonik rasa 2,75 (suka), mutu hedonik aroma 3,50 (sangat kuat aroma kayu manis), mutu hedonik rasa 3,95 (terasa kayu manis) dan tekstur 2,95 (halus).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian perlu dilakukan analisa lebih lanjut pada parameter lainnya seperti kadar kafein, kadar abu, dan total mikroba untuk menghasilkan bubuk kopi instan yang sesuai standar.