

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil dari pengujian kopi biji jambu Bangkok dapat disimpulkan bahwa :

1. Lama fermentasi pada pembuatan kopi biji jambu bangkok berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, padatan tidak larut dalam air, organoleptik aroma, organoleptik rasa, dan penerimaan keseluruhan
2. Perlakuan P3 (96 jam) adalah lama fermentasi yang tepat untuk kopi biji jambu bangkok dengan nilai kadar air (0,93%), nilai kadar abu (2,12%), nilai padatan tidak larut dalam air (0,83%), nilai aroma 4, rasa 3,86 dan penerimaan keseluruhan 3,93.

5.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas lama fermentasi yang tepat untuk dilakukan penelitian lanjutan terdapat pada lama fermentasi 96 jam.