

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

- a. Hasil penelitian kopi robusta bubuk dekafeinasi dengan penambahan kelor bubuk didapatkan rendemen kopi robusta yang dibedakan berdasarkan tahapan proses pengolahan yaitu 16,07%, 21,14%, dan 80,82%. Rendemen kelor bubuk didapatkan sebesar 16,6%.
- b. Hasil uji deskriptif mutu organoleptic *D-MORISTA* dengan *cupping* menunjukkan bahwa kopi robusta tergolong *non-specialty* dengan total skor 7,01 yang tergolong cukup baik. Hasil uji hedonic menurut variable warna, aroma, rasa, kekentalan, dan aftertaste menunjukkan P3 merupakan taraf perlakuan yang paling disukai panelis.
- c. Kadar kalium *D-MORISTA* menunjukkan taraf perlakuan P1 mengandung kalium sebesar 7,04%, P2 sebesar 7,11%, dan P3 sebesar 6,99%.
- d. Kadar air *D-MORISTA* memenuhi standard yang sudah ditetapkan menurut SNI 19-7117 4-2005 yaitu <7% dimana P1 sebesar 4,55%, P2 sebesar 3,87%, dan P3 sebesar 3,71%.
- e. Kadar kafein kopi robusta dekafeinasi menunjukkan penurunan sebesar 33,3%. Hasil pengolahan *D-MORISTA* menunjukkan taraf perlakuan P1 mengandung kadar kafein sebesar 1,39%, P2 sebesar 2,07%, dan P3 sebesar 2,59%.
- f. Taraf perlakuan terbaik pengolahan *D-MORISTA* menunjukkan taraf perlakuan P3 dengan nilai hasil sebesar 0,77.

B. Saran

- a. Disarankan menggunakan responden yang suka mengonsumsi kopi dengan hipertensi supaya terlihat pengaruh dari produk yang dikonsumsi dengan tetap memperhatikan pola makan dan pola aktivitas.
- b. Dianjurkan menggunakan *drip bag* untuk memudahkan penyeduhan karena perbedaan masa bubuk kopi dengan bubuk kelor supaya ekstrak kedua bahan mudah larut .