

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Semakin tinggi konsentrasi penambahan ekstrak jahe akan meningkatkan kadar air, sedangkan terhadap sifat sensori, semakin tinggi konsentrasi penambahan ekstrak jahe akan meningkatkan aroma jahe dan flavor dan menurunkan rasa manis, rasa pahit dan warna produk.
2. Semakin tinggi proporsi bekatul dalam komposit kopi-bekatul ditambahkan akan meningkatkan kadar air, sedangkan terhadap sifat sensori, semakin tinggi proporsi kopi dalam komposit kopi-bekatul akan meningkatkan rasa pahit, warna produk dan menurunkan aroma jahe, rasa manis dan flavor produk.
3. Hasil terbaik ditentukan pada aspek kimia dan sensori adalah kopi *mix* yang dibuat dengan proporsi kopi:bekatul 80:20 dan penambahan ekstrak jahe 15% (B3J3). Karakteristik kimia kopi *mix* perlakuan terbaik (B3J3) adalah sebagai berikut: Kadar air 3,43%, DPPH 86,22%, total fenol 18,98 mg/GAE, serat kasar 0,20%. Adapun karakteristik sensorinya adalah sebagai berikut: aroma jahe (3,56), rasa manis (3,68), rasa pahit (2,80), warna (4,04), flavor (3,08), kesukaan aroma (3,12), kesukaan rasa kopi (2,80), kesukaan flavor (3,32).

### B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian untuk mengkaji umur simpan kopi *mix*.
2. Perlu dilakukan penelitian *in vivo* terhadap tikus untuk mengetahui bagaimana pengaruh kandungan kopi *mix* bagi hewan percobaan.
3. Perlu dilakukan penelitian *in vivo* pada konsumen perokok aktif untuk mengetahui pengaruh kandungan kopi *mix* bagi tubuh manusia.