

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh substitusi tepung bekatul pada kopi terhadap karakteristik kimia dan sensori kopi *mix* jahe gula kelapa, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi proporsi tepung bekatul pada komposit kopi bekatul, semakin tinggi pula kadar air, total fenol, dan kadar serat kasar, aroma jahe (mutu hedonik) dan rasa kopi *mix* yang dihasilkan. Sedangkan warna dan rasa pahit kopi *mix* akan semakin menurun jika proporsi tepung bekatul semakin tinggi.
2. Semakin tinggi jumlah komposit kopi-bekatul yang ditambahkan, maka semakin tinggi pula total fenol, antioksidan, kadar serat kasar, warna, aroma jahe (mutu hedonik), dan rasa pahit kopi *mix* yang dihasilkan. Sedangkan rasa manis kopi *mix* akan semakin menurun jika jumlah komposit kopi-bekatul yang ditambahkan semakin tinggi.
3. Kombinasi perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah B3K3, yaitu proporsi kopi bubuk : tepung bekatul (80:20) dan penambahan komposit kopi-bekatul (20%) dengan kandungan kadar air 3,583%bb, total fenol 1,9885 mg GAE/g, aktivitas antioksidan 86,711%, kadar serat kasar 22,6%bk, warna cokelat (2,32), aroma jahe agak kuat (2,84), rasa agak pahit (3), rasa agak manis (2,92), *flavor* agak enak (3,4), aroma jahe disukai (3,5), rasa kopi agak disukai (3,28), dan *flavor* agak disukai (3,4).

B. Saran

1. Untuk memperpanjang umur simpan dan mempertahankan kualitas produk kopi *mix*, diperlukan kajian lebih lanjut mengenai metode pengemasan produk yang tepat.
2. Untuk mengetahui pengaruh komponen aktif dan potensi fungsional produk kopi *mix*, diperlukan pengujian *in vivo* baik pada hewan coba maupun pada manusia.

