

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Serbuk biji carica dengan penambahan rempah, kopi arabika, dan kopi robusta memperoleh nilai tertinggi terhadap intensitas warna coklat (4,33), kekeruhan (2,93), *roasted* aroma (3,73), dan rasa pahit (3,49).
2. Tingkat penerimaan kesukaan pada serbuk minuman biji carica mengalami peningkatan dengan adanya penambahan variasi kopi terutama pada kopi robusta. Kombinasi perlakuan terbaik berdasarkan variabel sensori diperoleh dari perlakuan B4 dan B5. Perlakuan B4 yaitu serbuk biji carica dengan penambahan rempah dan kopi arabika (64%:6%:30%) memperoleh penilaian tertinggi skor sensori aroma sebesar 3,55 (suka), serta perlakuan B5 yaitu serbuk biji carica dengan penambahan rempah, kopi arabika, serta kopi robusta (64%:6%:10%:20%) memperoleh penilaian tertinggi skor sensori terhadap rasa 3,63 (suka), dan *overall acceptability* 3,56 (suka).
3. Hasil analisis kimia menunjukkan bahwa penambahan kopi pada serbuk minuman biji carica mengalami peningkatan terhadap kadar abu, antioksidan, dan total fenol sebesar 1,67 - 23,51%; 3,12 - 6,85%; dan 227,63 - 452,09%. Kombinasi perlakuan terbaik berdasarkan variabel kimia diperoleh dari perlakuan B5 yaitu serbuk biji carica dengan penambahan rempah, kopi arabika, dan kopi robusta (64%:6%:10%:20%). Pada produk tersebut menghasilkan serbuk minuman biji carica dengan kadar air 5,03%, kadar abu 5,09%, antioksidan 93,21%, dan total fenol 2,99 mg GAE/gram.

B. Saran

Saran yang dapat dilakukan selanjutnya yaitu penetapan umur simpan agar diketahui lama simpan produk sehingga produk dapat dinikmati jangka panjang.