

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Semakin tinggi konsentrasi kopi akan meningkatkan nilai densitas kamba, kadar air, total fenolik, aroma, rasa pahit, flavor, kesukaan terhadap aroma, rasa kopi, dan flavor, tetapi menurunkan intensitas kecerahan kadar gula total, rasa manis dan off flavor kopi *mix* gula kelapa.
2. Semakin tinggi suhu saat penambahan kopi akan meningkatkan aroma, flavor, dan kesukaan terhadap aroma dan flavor, tetapi menurunkan kadar air dan kadar gula reduksi kopi *mix* gula kelapa.
3. Kombinasi terbaik berdasarkan uji indeks efektivitas yaitu kopi *mix* gula kelapa yang dibuat dengan konsentrasi kopi 10% dan suhu saat penambahan kopi 108°C (K3S3) dengan karakteristik fisikokimia sebagai berikut : intensitas kecerahan (L) 28,47; densitas kamba 0,55 g/ml; kadar air 4,65%; kadar asam lemak bebas 0,07%; gula reduksi 3,98%; gula total 49,83%; dan total fenol 2,57% Karakteristik minuman kopi *mix* gula kelapa yang dihasilkan memiliki aroma agak kuat (4,32); rasa agak manis (3,84); rasa agak pahit (4,08); flavor agak enak (4,2); off flavor sedikit kuat (5,1) dan memiliki tingkat kesukaan keseluruhan yaitu agak suka (4,24).

B. Saran

1. Perlu adanya penelitian serupa menggunakan bahan baku ekstrak kopi agar tidak terbentuk ampas pada produk sehingga memaksimalkan kandungan antioksidan dalam kopi *mix*.
2. Perlu adanya penelitian terhadap kandungan antioksidan pada seduhan kopi *mix* gula kelapa.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas antioksidan minuman kopi *mix* gula kelapa terhadap kesehatan dengan menggunakan hewan coba.