

## **BAB V**

### **Kesimpulan**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Senyawa yang ditemukan dalam kopi arabika, kopi robusta, dan campuran adalah kafein dan asam pentadekanoat. Senyawa yang ditemukan dalam kopi arabika adalah alpha turmerone, beta turmerone, AR-turmerone, beta sesquiphendrene, dan metanol. Senyawa yang ditemukan dalam kopi robusta adalah 2,3-dimetilbenzofuran dan 4-etil-2-metoksifenol.
2. Secara umum panelis menyukai aroma campuran kopi arabika dan robusta dengan rasio 50%A:50%R. Sedangkan untuk atribut rasa, panelis menyukai rasa campuran kopi arabika dan robusta dengan rasio 75%A:25%R. Dalam bentuk murni tanpa campuran, kopi arabika murni lebih disukai dibanding kopi robusta murni.
3. Senyawa volatil memiliki pengaruh terhadap persepsi setiap golongan usia dan jenis kelamin terhadap aroma kopi.

#### **5.2 Implikasi**

Berdasarkan hasil penelitian, implikasi yang diperoleh dari penelitian ini adalah diketahuinya jenis-jenis senyawa volatil dalam kopi arabika asal Ijen dan kopi robusta asal Temanggung.

#### **5.3 Saran dan Masukan**

Saran yang dapat diajukan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan antara lain:

1. Biji kopi seharusnya disangrai pada suhu optimum masing-masing sebelum dilakukan pencampuran.
2. Diperlukan adanya variasi pelarut yang digunakan untuk ekstraksi senyawa-senyawa volatil dalam kopi sehingga didapatkan beragam senyawa volatil kopi dengan kepolaran yang berbeda.