

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi nyata ( $p \leq 0,05$ ) antara perlakuan proporsi ekstrak jahe dan rempah dengan penambahan gula pasir terhadap rendemen, kadar air, kadar abu, kelarutan, kecepatan larut, total fenol, serta uji organoleptik warna, rasa, dan kesukaan keseluruhan, namun terdapat interaksi tidak nyata ( $p \geq 0,05$ ) terhadap total padatan terlarut, aktivitas antioksidan dan uji organoleptik aroma.
2. Perlakuan terbaik kopi rempah instan adalah perlakuan proporsi ekstrak jahe dan rempah 3:7 dengan penambahan gula 45% menghasilkan kopi rempah instan dengan nilai rendemen 39,14%, kadar air 1,43%, kadar abu 1,40%, kelarutan 89,47%, kecepatan larut 0,12g/s, total padatan terlarut 17,25% brix, aktivitas antioksidan 87,36%, total fenol 15,90 mgGAE/g, dan uji organoleptik meliputi warna 4,20 (suka), aroma 4,08 (suka), rasa 3,72 (netral), dan kesukaan keseluruhan 3,92 (netral).

#### B. Saran

1. Perlu dilakukan pengujian menggunakan metode pengeringan lain, seperti metode pengeringan *spray drying*.
2. Perlu dilakukan pengujian pembuatan minuman instan dengan teknik enkapsulasi
3. Penelitian dapat menggunakan varietas kopi lain seperti kopi arabika atau liberika untuk mengetahui adanya perbedaan kualitas kopi rempah instan yang dihasilkan.
4. Perlu dilakukan uji lanjut warna untuk mengetahui perubahan warna produk secara kuantitatif.
5. Perlu dilakukan pengujian organoleptik menggunakan uji skoring untuk mengetahui intensitas perubahan warna, aroma, dan rasa.