

BAB V KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil optimasi RSM, metode seduh *Vietnam drip* dan tubruk menunjukkan suhu penyeduhan 100°C dengan waktu penyeduhan 120 detik merupakan suhu dan waktu penyeduhan paling optimal. Pada metode seduh *Vietnam drip*, rerata aktivitas antioksidan (IC₅₀) sebesar 54.43 ppm dan rerata total fenol sebesar 381.723 mg GAE/g. Pada metode seduh tubruk, suhu dan waktu optimum menghasilkan rerata aktivitas antioksidan (IC₅₀) sebesar 40.02 ppm dan rerata total fenol sebesar 266.723 mg GAE/g. Berdasarkan titik optimasi, pada uji *Paired T-Test* baik dari nilai antioksidan (IC₅₀) dan total fenol menunjukkan bahwa perbandingan data yang diprediksi *Design Expert* 13. dan data aktual tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan secara statistik ($P\text{-Value} < 0.05$).
2. Pada hasil seduhan kopi dengan metode seduh *vietnam drip*, memiliki nilai rata-rata lebih tinggi dari seduhan tubruk pada atribut aroma *nutty*, aroma *sweet*, *taste asam*, *taste manis*, *mouthfeel strength*, *flavor nutty*, dan *aftertaste unpleasant*, sedangkan pada metode seduh tubruk memiliki nilai rata-rata yang lebih tinggi dari seduhan *vietnam drip* pada atribut aroma *roasted*, *taste pahit*, *mouthfeel body*, *flavor roasted*, *flavor sweet*, dan *aftertaste pleasant*. Pengaruh perbedaan metode seduh kopi robusta Lampung terhadap atribut sensori berpengaruh nyata pada aroma *roasted*, aroma *sweet*, *taste pahit*, dan *mouthfeel body*.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penilaian atribut sensori yang merinci terhadap metode seduhan kopi menggunakan metode *cupping score Specialty Coffee Association of America* (SCAA) agar atribut sensori yang dideteksi lebih *valid*.
2. Perlunya dilakukan proses optimasi dengan menggunakan parameter hedonik agar kopi yang didapat tidak hanya optimal dari kandungan kimianya, tetapi juga kopi yang dihasilkan dapat sesuai dengan preferensi kesukaan konsumen.

3. Perlunya pengujian senyawa kafein baik untuk mengidentifikasi efek positif yang diberikan, maupun potensi efek negatif terhadap masalah kesehatan yang dapat timbul akibat konsumsi kafein yang berlebih.
4. Perlunya eksplorasi iptek yang lebih luas terkait varietas kopi yang ada di Indonesia, agar kualitas kopi meningkat dan kesejahteraan petani kopi lebih maju.