

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pembuatan dilakukan dalam lima formulasi, yaitu F0 (kontrol), F1 (50 gr kopi dan 2 gr andaliman), F2 (50 gr kopi dan 3 gr andaliman), F3 (50 gr kopi dan 4 gr andaliman), dan F4 (50 gr kopi dan 5 gr andaliman).
2. Hasil uji sensoris menunjukkan adanya perbedaan nyata pada rasa (0,000), mutu warna (0,000), mutu rasa kopi (0,08), mutu rasa andaliman (0,000), dan mutu aroma (0,001). Sementara itu, tidak ditemukan perbedaan nyata pada atribut warna (0,672) dan aroma (0,980).
3. Daya terima sensori minuman *cold brew* berdasarkan hasil analisis uji *kruskall wallis* rata-rata terdapat perbedaan nyata pada kelima perlakuan yaitu pada hedonik rasa, mutu hedonik warna, mutu hedonik rasa andaliman, mutu hedonik rasa kopi, dan mutu hedonik aroma sedangkan hasil analisis uji *kruskall wallis* rata-rata yang tidak terdapat perbedaan nyata adalah hedonik warna dan hedonik aroma. Hasil formulasi menunjukkan bahwa andaliman memberikan pengaruh terhadap rasa. warna dan aroma tidak menunjukkan perbedaan nyata.
4. Hasil fisikokimia pada minuman penambahan andaliman pada kopi *cold brew* arabika perlakuan terpilih yaitu kadar pH (4,3), kafein (85,8357),

aktivitas antioksidan (123,6014) ppm yang dikategorikan berdasarkan nilai IC50 dan termasuk kategori sedang.

5.2 Saran

1. Diperlukan pengujian kandungan fisikokimia pada kelima formula agar dapat dijadikan sebagai perbandingan.
2. Diperlukan pengujian masa simpan *cold brew* untuk mengetahui keawetannya.

