

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Tujuan Umum : mendapatkan kopi *like* dengan bahan baku biji pepaya yang mempunyai kadar fenolik dan aktivitas antioksidan yaitu dengan pemisahan biji pepaya dari buah, pengeringan dengan *cabinet dryer*, penyangraian dengan suhu 190⁰C selama 10, 20 dan 30 menit, penggilingan, dan pengayakan dengan mesh 40.
2. Tujuan Khusus :
 - a. Kadar fenolik dan aktivitas antioksidan kopi *like* dipengaruhi lama penyangraian biji pepaya suhu 190⁰C selama 10, 20 dan 30 menit dengan ditunjukkan pada hasil kadar fenolik dan aktivitas antioksidan yang memiliki nilai berbeda-beda pada setiap perlakuan.
 - b. Kadar fenolik dan aktivitas antioksidan kopi *like* yang tinggi pada perlakuan penyangraian dengan suhu 190⁰C dengan waktu sangrai selama 10 menit (A) dengan nilai kadar fenolik $380,86 \pm 40,16$ mg GAE/100g dan nilai aktivitas antioksidan sebesar $53,11 \pm 0,86$ ppm.

B. SARAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan ini, disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang sifat organoleptik, sifat fisik dan tingkat kelarutan dari kopi *like*.