

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Kopi serai celup dengan variasi tingkat penyangraian kopi dan konsentrasi bubuk serai disukai oleh panelis.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Variasi tingkat penyangraian kopi dan konsentrasi penambahan bubuk serai memberikan pengaruh nyata terhadap warna, aktivitas antioksidan, dan tingkat kesukaan kopi serai celup yang dihasilkan. Tingkat penyangraian kopi yang semakin tinggi menyebabkan penurunan nilai *lightness*, nilai *yellowness*, dan aktivitas antioksidan, namun menyebabkan peningkatan nilai *redness*. Penambahan bubuk serai yang semakin tinggi menyebabkan peningkatan nilai *lightness*, nilai *yellowness*, dan aktivitas antioksidan, namun menyebabkan penurunan nilai *redness*. Tingkat kesukaan kopi serai celup cenderung meningkat seiring dengan meningkatnya tingkat penyangraian kopi dan penambahan konsentrasi bubuk serai.
- b. Berdasarkan nilai tingkat kesukaan panelis, kopi serai celup dengan tingkat penyangraian *medium* dan penambahan bubuk serai sebanyak 6% disukai oleh panelis. Kopi serai celup dengan perlakuan tersebut memiliki *lightness* (L*) 37,74; *redness* (a*) 5,44; *yellowness* (b*) 21,92; dan aktivitas antioksidan 60,40% RSA.

B. Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai formulasi penambahan bubuk serai yang tepat sehingga menghasilkan *aftertaste* yang disukai oleh konsumen.
2. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperlukan adanya perlakuan kontrol yaitu penambahan bubuk serai sebanyak 0%.