BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian penyajian dan analisis data yang diperoleh dalam pembuatan *Bubble Pearl* dengan penambahan kopi biji salak, dapat diperoleh kesimpulan bahwa warna, aroma, rasa dan tekstur *bubble pearl* dengan kopi biji salak yang disukai panelis adalah dengan formula X2 dengan perbandingan 3:1 yang terdiri dari beberapa bahan yaitu 90 gr tepung tapioka, 26 gr gula aren, 60 ml kopi biji salak dan 20 ml air dengan kriteria penerimaan warna pekat, beraroma kopi cukup terasa, rasa manis , tekstur cukup kenyal

B. Saran

Penulis menyarakan untuk penelitian lebih lanjut agar memperoleh hasil *Bubble Pearl* menggunakan penambahan kopi biji salak yang kenyal dan enak sebagai berikut : agar aroma kopi biji salak tetap terjaga pastikan kopi disimpan di suhu ruangan dan tertutup rapat, untuk penyajian *bubble pearl* bisa dicampur dengan minuman dingin, dari penulis menyarankan *bubble pearl* dicampur dengan kopi, susu, dan minuman manis dalam keadaan dingin.