

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil kadar air biji kopi pengeringan secara tradisional diperoleh rata-rata berada diatas 14% yaitu 14,4%, dan hasil kadar air pengeringan menggunakan alat pengering rata-rata berada dibawah 14% yaitu 12,4%.
2. Hasil organoleptik bubuk kopi dengan pengeringan secara tradisional dan pengeringan menggunakan alat dapat diketahui bahwa kualitas bubuk kopi hasil pengeringan menggunakan alat lebih baik, ditunjukkan dari hasil uji hedonik dengan nilai interval 7,59 sampai 7,87, kondisi tersebut menunjukkan bahwa panelis sangat suka dengan bubuk kopi dari hasil alat pengering dan waktu pada proses *roasting* lebih cepat yaitu 20 menit dengan alat pengering dari pada secara tradisional yaitu 30 menit.
3. Hasil dari pengujian kadar air dan organoleptik menunjukkan perbedaan kualitas antara pengeringan tradisional dan penggunaan alat pengering biji kopi.

5.2 Saran

Saran yang diberikan untuk perbaikan atau pengembangan penelitian selanjutnya adalah:

1. Penelitian selanjutnya diharapkan untuk menguji kadar kafein di dalam kopi

2. Penelitian selanjutnya diharapkan untuk menguji kandungan zat lainnya didalam kopi seperti : Quinic Acid(rasa asam) dan lain-lain.