

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Variasi metode pengeringan dengan sinar matahari, rumah kaca dan *tray dryer* tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan kadar lemak bubuk kopi arabika.
2. Metode pengeringan dengan *Try Dryer* suhu 60°C lebih efisien dibandingkan metode pengeringan dengan matahari, rumah kaca, *tray dryer* suhu 50°C dan 55°C.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, variasi pengeringan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak dan citarasa bubuk kopi. Maka disarankan untuk melakukan penelitian terkait efektifitas dari metode pengeringan biji kopi menggunakan *Try Dryer* jika diterapkan pada industri kopi dengan mengkaji *cost* produksi dan frekuensi produksi terhadap pendapatan industri.

