

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Pengaruh metoda pengeringan yaitu konvensional dan rumah pengering serta proses pengolahan untuk mendapatkan cita rasa secara natural, *honey* dan *full wash* di Sangir kabupaten Solok Selatan dengan uji *independent sample test* memperlihatkan tidak adanya perbedaan yang signifikan. Salah satu indikator mutu umum yaitu kadar air menunjukkan nilai dibawah 13% untuk semua proses pengeringan. Selanjutnya standar mutu berdasarkan nilai cacat mutu awal hasil pengeringan untuk semua proses yang didapat adalah kategori mutu 2. Pada pengujian *cupping* dilakukan penyortiran *green bean* sehingga menghasilkan kopi *specialty*. Hasil perbandingan uji *cupping* pada penelitian ini menyatakan pengeringan konvensional memiliki nilai yang besar dibandingkan rumah pengering.
2. Atribut tingkat keinginan konsumen terhadap *green bean* kopi arabika berturut-turut adalah bahan baku, organoleptic, sortir, pengeringan, proses pengolahan, harga dan konsistensi.
3. Strategi peningkatan mutu *green bean* arabik dengan metode FAHP memperlihatkan prioritas di sangir Kabupaten Solok Selatan menurut lima pakar kopi adalah sortir. Manfaat dari penyortiran tersebut, *green bean* akan terhindar dari adanya kotoran-kotoran, mengelompokkan bentuk fisik yang bagus, warna *green bean* yang seragam, ukuran yang sama. Serta dapat meningkatkan *grade* kopi.

### B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk para produsen kopi di Sangir agar memperhatikan rumah pengering dari faktor lingkungan seperti, ketinggian, curah hujan, kecepatan angin, dan tidak terhalang oleh pepohonan serta bangunan lainnya. Selain itu proses perawatan dan peremajaan rumah pengering yang telah ada dilakukan secara kontinu. Hal tersebut bertujuan agar rumah pengering dapat maksimal dalam proses pengeringan kopi.

Selanjutnya sebelum melakukan pengeringan sebaiknya dilakukan penyortiran terhadap bahan baku, dan setelah menjadi *green bean* dilakukan penyortiran yang lebih extra agar mendapatkan kopi dengan hasil *specialty*.

