

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pengaruh suhu dan lama waktu penyangraian terhadap kandungan asam klorogenat dan kafein pada kopi bubuk arabika (*Coffea arabica L.*) diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya interaksi antara suhu dan lama waktu penyangraian terhadap kadar asam klorogenat, kafein, kadar air dan uji organoleptik.
2. Berdasarkan hasil penelitian yang didapat suhu dan lama waktu penyangraian yang tepat yaitu pada perlakuan T1F1 (suhu 100°C dan lama waktu 10 menit) sebagai produk yang menghasilkan kandungan asam klorogenat tertinggi yaitu sebesar 9.173%.
3. Nilai tambah yang dapat diperoleh dari proses pengolahan 1 kg biji kopi arabika menjadi bubuk kopi adalah Rp115.000/kg.

5.1. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan penulis menyarankan kepada penelitian selanjutnya untuk melakukan pengujian asam klorogenat berdasarkan perbedaan ketinggian penanaman kopi, dan proses pengolahan kopi yang berbeda dan umur simpan bubuk kopi.

