

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Pengeringan daun kopi arabika menggunakan *microwave* dengan variasi waktu 3, 7, dan 11 menit berpengaruh nyata terhadap total polifenol, kafein, aktivitas antioksidan IC50, kadar air, nilai pH, total padatan terlarut, dan uji hedonik terhadap warna, aroma, dan rasa minuman kawa daun.
2. Pengeringan daun kopi arabika menggunakan *microwave* dengan jumlah tumpukan 2,4,6,8,dan 10 helai daun berpengaruh nyata terhadap total polifenol, kafein, aktivitas antioksidan IC50, kadar air, nilai pH, total padatan terlarut, dan uji hedonik terhadap warna, aroma, dan rasa minuman kawa daun.
3. Pengeringan daun kopi arabika menggunakan *microwave* dengan variasi waktu 3, 7, dan 11 menit dan jumlah tumpukan 2,4,6,8,dan 10 helai daun berpengaruh nyata terhadap total polifenol yang berkisar antara 37,46-45,56 mgGAE/g pada bubuk kawa daun dan 24,56-30,66 mgGAE/g pada seduhan kawa daun. Kadar kafein berkisar antara 0,65-0,88% pada bubuk kawa daun dan 0,25-0,71% pada seduhan kawa daun. Aktivitas antioksidan IC50 yang berkisar antara 50,82-66,57 ppm pada bubuk kawa daun dan 84,87-99,08 ppm pada seduhan kawa daun. Kadar air yang berkisar antara 3,34-7,05% pada bubuk kawa daun. Nilai pH yang berkisar antara 5,2-6,6 pada seduhan kawa daun, dan uji hedonik terhadap warna yang berkisar antara 3,1-4,95, aroma 3,1-4,4, dan rasa 3,1-4,8 pada minuman kawa daun. Namun berpengaruh tidak nyata terhadap total padatan terlarut seduhan kawa daun yang berkisar antara 0,5-1,3 °Brix
4. Nilai Break Even Point volume produksi yaitu 4.145 botol/tahun. Nilai BEP harga produksi Rp 3.598,8/L. Nilai R/C (Return Cost Ratio) 2,77 (R/C > 1) maka usaha layak untuk dilaksanakan.

### B. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya agar dapat melakukan analisis pendugaan umur simpan bubuk kawa daun pada berbagai jenis kemasan