

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Kadar air mengkudu menurun dari 13 % menjadi 9% selama proses penyangraian. Nilai kadar air mengkudu selama proses penyangraian 500 gram memiliki nilai yang tinggi dibandingkan dengan volume 250 gram.
2. Nilai rendemen tertinggi didapat dari proses penyangraian dengan bahan 500 gram dengan lama waktu sangrai 10 menit dengan nilai 93,828%, sedangkan nilai rendemen terendah didapat dari bahan penyangraian 250 gram dan lama waktu sangrai 20 menit 90,040%.
3. Kandungan vitamin C yang didapatkan menurun sesuai dengan lama waktu penyangraiannya.
4. Warna kopi mengkudu yang didapatkan adalah berwarna coklat muda (Cinnamon).
5. Metode penyangraian mengkudu yang terbaik pada volume 250 gram dengan lama waktu penyangraian 20 menit.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan sebaiknya untuk penelitian selanjutnya menambah lama waktu penyangraian untuk mencapai kadar air bubuk kopi yang optimum 7 %. Kemudian dilakukan beberapa pengujian seperti kandungan kafein, keamanan produk dan BPOM.