

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan yaitu pengaruh suhu pada alat pengering atau kulkas mempengaruhi kelembaban udara pada kulkas, semakin rendah suhu pada kulkas maka semakin rendah pula kelembaban relatif udara pada kulkas. Diperoleh suhu terendah selama pengujian yaitu sebesar 2°C dengan kelembaban udara relatif terendah yaitu 20%. Perubahan massa yang terjadi pada biji kopi arabika disebabkan oleh kandungan kadar air pada biji kopi yang terus berkurang seiring berjalan waktu dan suhu pada alat pengering yang semakin rendah menyebabkan kadar air pada biji kopi berkurang hingga 64%.

Mutu biji kopi arabika yang dihasilkan oleh pengeringan dingin lebih baik jika dibandingkan dengan pengeringan dibawah sinar matahari, hal ini dikarenakan pada saat proses pengeringan tidak terjadinya kontaminasi oleh benda asing, bentuk biji kopi yang dihasilkan juga lebih baik, dan kandungan senyawa kafein yang lebih banyak, protein, lemak, asam klorogenat dan senyawa lain yang terdapat pada biji kopi tetap terjaga dengan baik. Selain itu, metode pengeringan dingin dapat menghemat waktu proses pengeringan biji kopi (rata-rata waktu pengeringan selama ±80 jam) jika dibandingkan dengan metode konvensional yang biasa digunakan oleh para petani kopi yang dapat memakan waktu hingga dua sampai tiga minggu lamanya.