

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada kopi robusta yang diberi perlakuan metode pengolahan bubuk kopi sebagai berikut:

1. Semua metode pengolahan kopi dengan parameter pengamatan bubuk kopi seperti kadar air, kadar sari, kadar kafein dan kadar abu masuk sudah sesuai dengan standar SNI 01-3542, 1994.
2. Metode pengolahan bubuk kopi yang terbaik dari hasil uji laboratorium adalah *wine process*. Sedangkan dilihat dari kesukaan panelis metode pengolahan yang paling baik adalah *natural* dan *fullwash*.
3. Metode pengolahan kopi dapat meningkatkan nilai jual, hal ini terlihat dengan tingginya harga jual kopi *wine* di pasaran.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya selama proses pengolahan bubuk kopi agar memperhatikan proses penjemuran *green bean* kopi agar mendapat sinar matahari yang cukup dan dilakukan proses pembalikan pada kopi. Selain itu, setelah proses pengolahan diperlukan untuk memperhatikan kemasan kopi yang digunakan, sebaiknya menggunakan kemasan kopi yang memiliki lubang *valve* agar tidak menurunkan kualitas bubuk kopi. Pengujian cita rasa bubuk kopi disarankan juga untuk memilih panelis yang bersertifikat, sehingga hasil yang didapatkan lebih baik dan akurat.