

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Karakteristik mutu sampel kopi bubuk produksi lokal Kabupaten Pasaman yaitu kadar air 1,49-1,95 (%), kadar abu 4,71-4,86 (%), kealkalian abu 34,92-39,04 (ml N NaoH/100g), kadar sari kopi 16,64-16,73 (%), bahan-bahan lain yaitu jagung, angka lempeng total (ALT)  $3,4 \times 10^5$  (koloni/gr), dan organoleptik dengan skor (3,48-4,20). Uji kadar air, kadar abu, kealkalian abu, bahan-bahan lain, angka lempeng total (ALT), dan organoleptik telah memenuhi kriteria syarat mutu menurut SNI 3542-2004 kopi bubuk. Namun, mutu kadar sari kedua sampel kopi bubuk produksi lokal Kabupaten Pasaman belum memenuhi kriteria mutu SNI 3542-2004 kopi bubuk.

### 5.2 Saran

1. Berdasarkan data yang didapatkan kopi bubuk produksi lokal Kabupaten Pasaman belum memenuhi mutu sari kopi sesuai SNI 01-3542-2004, maka penulis menyarankan perlu dilakukan peningkatan mutu sari kopi dengan memperhatikan faktor hanya biji kopi murni, dan lama penyangraian pada kopi bubuk produksi lokal Kabupaten Pasaman. Semakin banyak biji kopi pada pembuatan kopi bubuk maka kadar sarinya semakin bagus dan tepat proses lama penyangraian maka semakin kecil butir-butiran kopi bubuk dalam proses penggilingan sehingga sari kopi yang dihasilkan semakin berkualitas.
2. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan uji kafein, cemaran logam, arsen, dan kapang untuk memenuhi syarat lengkap mutu sesuai SNI 3542-2004 kopi bubuk.