**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan, (2) Saran

**5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian pendahuluan uji organoleptik terhadap atribut aroma didapatkan hasil bahwa kopi dengan pengeringan secara alami lebih disukai oleh panelis, dan pada atribut rasa didapatkan hasil bahwa kopi dengan pengeringan buatan lebih disukai panelis. Data hasil perhitungan, menunjukkan bahwa kedua metode pengolahan tidak berpengaruh terhadap aroma air seduhan kopi.
2. Hasil penelitian pendahuluan didapatkan hasil analisis kadar kafein pada pengeringan secara alami sebesar 1,63%, serta pada pengolahan Buatan sebesar 1,58%. Pada hasil penelitian pendahuluan dapat disimpulkan bahwa dengan menggunakan kedua pengolahan tersebut dapat digunakan pada penelitian utama karena memenuhi standar SNI kopi bubuk tahun 2004, yaitu sebesar 0,9-2%. Sedangkan untuk tingkat keasaman yang terpilih adalah metode pengeringan secara alami dengan hasil pengukuran pH sebesar 6,41. Sedangkan, kadar air yang terpilih adalah dengan metode pengeringan secara alami dengan hasil kadar air kopi bubuk sebesar 6,93
3. Hasil analisis kadar air pada penelitian utama, didapatkan hasil bahwa masing masing pengeringan sudah sesuai SNI kadar air dari kopi bubuk. Menurut SNI (2004), menyatakan bahwa kadar air maksimal untuk kopi bubuk yaitu 7%.
4. Hasil analisis kadar kafein, didapatkan hasil bahwa setiap pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar kafein. Hal ini dikarenakan pada setiap proses pengeringan yang digunakan berbeda-beda karena kadar kafein sangat bergantung pada proses fermentasi dan penyangraian serta dari jenis kopi yang digunakan.
5. Hasil analisis tingkat keasaman, didapatkan hasil bahwa pada pengeringan a1b1 dan a1b4 merupakan pengeringan yang paling mendekati tingkat keasaman menurut SNI tahun 1992. Nilai keasaman yang baik menurut SNI adalah normal, yaitu mendekati pH 7. Semakin tinggi pH pada kopi, maka semakin rendah pula kafein yang terdapat dalam kopi tersebut.
6. Hasil organoleptik untuk atribut aroma pada air seduhan kopi menunjukkan bahwa yang paling disukai adalah sampel dengan pengeringan *semi wash* pada kopi robusta (a2b2). Hasil organoleptik dengan atribut rasa menunjukkan bahwa yang paling disukai adalah sampel dengan pengeringan *full wash* pada kopi arabika (a1b1) dan menjadi sampel terpilih untuk atribut rasa.
   1. **Saran**
7. Pada uji organoleptik / uji hedonik diusahakan menggunakan panelis ahli terhadap aroma dan rasa kopi agar hasil yang didapat lebih akurat.
8. Pada proses penyangraian diusahakan setiap bahan yang disangrai menggunakan panas / suhu dan waktu yang sama sehingga hasil yang didapat akan maksimal.
9. pada proses pengeringan secara alami diusahakan untuk mnggunakan media atau peralatan yang dapat mempercepat proses pengeringan biji kopi sehingga dapat menghemat waktu pengeringan.