

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil pengujian kopi biji jambu bangkok dapat di simpulkan bahwa pengaruh lama penyangraian terhadap kualitas kopi dari biji jambu bangkok yaitu:

1. Lama penyangraian pada pembuatan kopi biji jambu bangkok berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar abu, total padatan tidak larut dalam air, organoleptik warna, organoleptik aroma, organoleptik rasa, dan penerimaan keseluruhan.
2. Perlakuan lama penyangraian 10 menit merupakan perlakuan yang terbaik untuk menyangrai biji jambu bangkok dengan nilai kadar air 2,44%, kadar abu 1,60%, padatan tidak larut dalam air 2,64% dan nilai uji organoleptik pada warna 3,53 yaitu (hitam kecoklatan), pada aroma 3,83 yaitu (agak beraroma kopi), rasa 3,97 yaitu (agak pahit) dan penerimaan keseluruhan 3,83 yaitu (agak suka).

5.2 Saran

Sebaiknya penyangraian kopi biji jambu bangkok dilakukan menggunakan mesin penyangrai otomatis sehingga hasil yang didapatkan lebih akurat.