

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Lama penyangraian berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia kadar air, kadar abu, rendemen, pH, warna, aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan kopi bubuk liberika.
2. Perlakuan lama penyangraian 12 menit merupakan perlakuan terbaik dalam penyangraian kopi liberika dengan suhu 180°C menghasilkan nilai kadar air 1,59% , nilai kadar abu 4,62% , nilai pH 4,00 , nilai rendemen 79,11% , nilai warna 3,44 (hitam kecokelatan) , nilai rasa 3,88 (agak pahit) , nilai aroma 3,52 (beraroma kopi) dan nilai penerimaan keseluruhan 3,84 (suka).

#### **5.2 SARAN**

Sebaiknya dilakukan pengujian terdahulu terhadap *greenbean* kopi liberika sebelum disangrai untuk mengetahui kadar air bahan.