

## **BAB V. PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Metode pengolahan kopi beras arabika kerinci berpengaruh terhadap nilai bobot 100 biji, nilai a pada uji warna, dan kadar air. Tetapi tidak berpengaruh terhadap GMD, sphericity, volume, luas permukaan, fenol dan antioksidan.
2. Berdasarkan parameter bobot 100 biji metode pengolahan semi basah yang terbaik dalam metode pengolahan kopi beras arabika kerinci dengan nilai 19, 82 g.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh proses pengolahan terhadap sifat kimia bubuk kopi arabika.