BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan bubuk kayu manis dalam proses penyangraian berpengaruh nyata terhadap karakteristik kopi robusta, yaitu pada parameter kadar air, sedangkan parameter kadar abu dan total padatan terlarut tidak menunjukkan perbedaan yang nyata.
2. Perlakuan paling disukai berdasarkan hasil uji organoleptik adalah penambahan bubuk kayu manis sebesar 4%. Perlakuan ini memperoleh skor warna sebesar 3,90 (suka), aroma sebesar 3,67 (suka), dan rasa sebesar 3,27 (suka).
3. Kopi robusta hasil penyangraian dengan penambahan bubuk kayu manis memenuhi persyaratan SNI pada parameter kadar air, kadar abu, dan total padatan terlarut. Kadar kafein pada perlakuan terbaik sebesar 0,86% dan belum memenuhi persyaratan SNI 8964:2021 untuk parameter kafein, tetapi memenuhi persyaratan SNI 01-3542-2004 yang digunakan sebagai pembanding dan sinamaldehid tidak teridentifikasi.
4. Hasil analisis kelayakan ekonomi menunjukkan bahwa titik impas (BEP) kopi sangrai dengan penambahan bubuk kayu manis tercapai dengan penjualan per unit 37 bungkus, serta nilai penjualan sebesar 1.848.182.

5.2 Saran

Berdasarkan rangkaian penelitian yang telah dilaksanakan, berikut adalah beberapa saran yang diajukan:

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menggunakan konsentrasi penambahan bubuk kayu manis yang lebih tinggi atau mengevaluasi waktu penambahan kayu manis selama proses penyangraian, sehingga keberadaan senyawa sinamaldehid pada produk dapat teridentifikasi.

2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengembangkan pemanfaatan kopi bubuk dengan menambahkan bubuk kayu manis ke produk pangan guna meningkatkan nilai tambah dan diversifikasi produk.
3. Peneliti selanjutnya disarankan menggunakan kayu manis berukuran sama dengan biji kopi.