

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Suhu penyangraian biji kopi dengan berbagai variasi suhu berpengaruh nyata terhadap yaitu rendemen, kadar air, kadar abu, kadar, kadar antioksidan, dan total asam pada bubuk Kopi Arabika asal Desa Jernih Jaya dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar Kafein bubuk Kopi Arabika asal Desa Jernih Jaya.
2. Analisis Organoleptik kopi Arabika asal Desa Jernih Jaya bubuk kopi dilakukan penyeduhan tanpa diberi tambahan rasa dan didapatkan nilai kesukaan panelis yaitu kesukaan Aroma dengan rentang nilai 2,24 - 3,56; rasa dengan rentang nilai 1,28 - 1,88 dan kesukaan warna dengan rentang nilai 2,28 - 3,08.
3. Suhu penyangraian kopi dilihat berdasarkan uji organoleptik pada bubuk kopi arabika asal Desa Jernih Jaya yang berupa seduhan bubuk kopi didapatkan perlakuan terbaik pada suhu penyangraian 200°C
4. *Break Even Point* (BEP) Bubuk kopi Arabika asal Desa Jernih Jaya adalah BEP Unit 14.502 bungkus dan BEP Rupiah sebesar Rp 461.683.333.
5. Nilai kesukaan Eskrim yang ditambahkan bubuk kopi Arabika asal Desa Jernih Jaya pada suhu penyangraian terbaik adalah dengan nilai Warna 3,16 (Biasa); Aroma 2,72 (Biasa) dan Rasa 3,76 (Suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini maka saran yang dapat penulis berikan yaitu penelitian lanjutan untuk menentukan daya simpan bubuk kopi Arabika.