

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Kombinasi perlakuan suhu dan waktu yang optimal untuk mendapatkan rendemen tertinggi didapat pada kombinasi suhu 180 °C dan waktu 8 menit.
2. Panelis paling menyukai level roasting *medium* dengan kode warna 7.5YR 5/3 (light reddish brown) dari segi rasa dan warnanya.
3. Level roasting *medium* didapatkan pada kombinasi waktu dan suhu yang berbeda, yaitu menit 15 dan suhu 180 °C, menit 10 dan suhu 200 °C, dan menit 8 dan suhu 220 °C.
4. Suhu dan waktu roasting sangat berpengaruh terhadap rendemen, tetapi tidak berpengaruh besar terhadap kadar air.

### 5.2 Saran

1. Pelaku usaha dapat melakukan pengecekan dan *maintenance* terhadap komponen alat roasting secara berkala.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan mesin roasting yang memiliki kapasitas yang lebih besar.