

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Suhu dan waktu penyangraian berpengaruh nyata terhadap uji sifat fisik dan kimia warna L *dan kadar air b*.
2. Perlakuan suhu sangrai terhadap warna a*, b*, sari kopi, rasa dan body tidak berpengaruh nyata.
3. Perlakuan waktu sangrai terhadap warna b*, sari kopi, mikroba, rasa body, berpengaruh nyata sedangkan waktu sangrai terhadap aroma tidak berpengaruh nyata.
4. Interaksi suhu dan waktu sangrai warna b* berbeda nyata terhadap warna L*, sedangkan untuk sari kopi, aroma, rasa dan body tidak berpengaruh nyata terhadap sifat fisik dan kimia seperti kadar air, mikroba, dan tidak berbeda nyata.
5. Hasil analisis sari kopi tidak memenuhi skala SNI karena ukuran pertikel sampel kurang halus. Sedangkan untuk analisis warna, kadar air, kadar abu, kealkalian abu, kafein, cemaran logam, masih memenuhi skala SNI 01-3542-2004 karakteristik mutu bahan pangan.
6. Hasil sangrai yang disukai konsumen hasil dari variabel sangrai suhu 230 °C dan waktu 15 menit dengan perubahan warna menjadi lebih coklat, aroma coklat, bau tanah dan rasa pahit keasaman

7. Suhu 230°C waktu 15 menit proses sangrai dengan hasil setiap para meter :warna L* 48,93, warna a* 320, warna b*9,92. Kadar air 3,89%, kadar abu 1,4%, Alkali abu 59,57%,, sari kopi 9,66%l Mikroba $8,88 \times 10^{-4}$. kadar kafein sebesar 1,47 %. Cemarkan mikroba Zn 8,4 ppm, Cu sebesar 14,29,ppm Pb hasilnya negative. Sedangkan untuk organoleptic rasa 2,48, aroma 3,73, acidity 3,1 dan body 2,4.. dari hasil Analisis ini sesuai dengan standar SNI, kecuali sari kopi dikarenakan ukuran partikel kurang halus sehingga sari kopi tidak tersktrak sempurna.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penelitian ini merekomendasikan proses sangrai menggunakan suhu 230° C dan waktu 15 menit untuk menghasilkan karakteristik mutu yang sesuai skala SNI.

Adapun hasil analisis yang disarankan adalah perlakuan A3B2 suhu 230°C waktu 15 menit proses sangrai dengan hasil setiap para meter :warna L* 48,93, warna a* 320, warna b*9,92. Kadar air 3,89%, kadar abu 1,4%, Alkali abu 59,57%,, sari kopi 9,66%l Mikroba $8,88 \times 10^{-4}$. kadar kafein sebesar 1,47 %. Cemarkan mikroba Zn 8,4 ppm, Cu sebesar 14,29,ppm Pb hasilnya negatif. Sedangkan untuk organoleptic rasa 2,48, aroma 3,73, acidity 3,1 dan body 2,4.