

BAB VII

KESIMPULAN dan SARAN

A. Kesimpulan

1. Pengolahan kopi dalam UMKM T-Ran Coffee terdapat 2 jenis yaitu Kopi Non Luwak dan Kopi Luwak.
2. Pengolahan kopi non luwak di UMKM terdapat 3 metode, yaitu *Wet Processing*, dan *Dry Processing*. Sedangkan kopi luwak diolah dengan bantuan luwak.
3. Pengolahan kopi non luwak di UMKM lebih banyak menggunakan *Dry Processing* karena alat produksi lebih sedikit, harga jual kopi lebih murah, dan bergantung terhadap permintaan konsumen.
4. Perbedaan proses pengolahan antara literatur dan UMKM terletak pada proses pengeringan, dan penyangraian (*roasting*).
5. Masih adanya permasalahan yang ada di UMKM seperti proses penyimpanan baku yang terlalu lama, alat *roaster* yang tidak dilengkapi suhu, proses pengeringan yang tidak menentu karena menggunakan bantuan matahari, kemasan yang digunakan tidak seragam dan masih belum terdapat pemisahan *grade* yang jelas.

6. *Coffee Soya Milk* merupakan produk diversifikasi pangan yaitu membudayakan pola konsumsi pangan beragam, bergizi, seimbang, dan aman untuk hidup sehat, aktif, dan produktif.
7. *Coffee Soya Milk* merupakan hasil dari pengembangan produk yaitu proses perubahan yang dilakukan terhadap produk yang sudah ada sekaligus proses pencarian inovasi untuk menambah nilai terhadap barang lama dengan mengkonversikannya ke dalam produk.

B. Saran

Dalam proses pengeringan sebaiknya UMKM T-Ran Coffee dapat mengontrol suhu yang digunakan sehingga kadar air yang diinginkan dapat tercapai. Selama ini UMKM T-Ran Coffe hanya mengandalkan dari segi subjektif dalam proses pengeringan.