

BAB VI

PENUTUP

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.

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 Coffee hanya mengandalkan dari segi subjektif dalam proses pengeringan.