

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasar hasil pengamatan dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat interaksi yang nyata pada perlakuan ukuran biji kopi dan konsentrasi larutan asam sitrat terhadap kadar kafein dan kadar abu. Tidak terdapat interaksi pada kadar air, kadar fenol, rendemen serta uji organoleptik warna, aroma, dan rasa.
2. Perlakuan yang menghasilkan kadar kafein terendah adalah perlakuan ukuran biji kopi 8 mesh dan konsentrasi larutan asam sitrat 5% (1,456 mg/g), maka diperoleh nilai kadar air (3,183%), kadar abu (1,504%), kadar fenol (29,472 mg GAE/g), rendemen (77,026%), serta hasil uji organoleptik dengan atribut aroma wangi-sangat wangi (3,55), warna coklat kehitaman-hitam (3,65), dan rasa pahit-sangat pahit (3,5).

B. Saran

Perlu adanya studi lanjut terkait efisiensi pelarut yang telah ditemukan sebagai studi perbandingan metode yang paling efisien dengan pengkajian analisa dampak lain terhadap kandungan kopi.