

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- Hasil pengujian *roasting light*, *medium* dan *dark* yang dilakukan selama 20 menit, 30 menit hingga 40 menit pemanasan suhu sebesar 150 °C persentase pengeringan kopi sebesar 0,15 %.
- Hasil pengujian *roasting light*, *medium* dan *dark* yang dilakukan selama 20 menit, 30 menit hingga 40 menit pemanasan suhu sebesar 150 °C persentase pengeringan kopi sebesar 0,1 %.
- Pada saat dilakukan pengujian *roasting light* selama 10 menit pemanasan dengan suhu 150 °C menghasilkan cita rasa kopi yang pahit, selanjutnya dilakukan pengujian *roasting medium* selama 20 menit dengan pemanasan suhu 150°C menghasilkan cita rasa yang lebih pahit, dan selanjutnya dengan
- pengujian *roasting dark* selama 30 menit dengan pemanasan suhu 150°C menghasilkan cita rasa yang pahit.
- Hasil proses roasting kopi pada pengujian pertama *light* biji kopi berwarna coklat terang, pada percobaan kedua roasting kopi *medium* yang biji kopi berwarna coklat tua, selanjutnya percobaan yang dilakukan ketiga yaitu *dark* biji kopi berwarna hitam pekat (hangus), dan di simpulkan untuk hasil yang terbaik adalah kopi yang bewarna coklat tua atau bewarna coklat gelap.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya disarankan mengembangkan atau membahas tentang kekurangan alat yang kami kembangkan sehingga hasil bisa lebih baik.

Pengembangan yang dimaksud salah satunya ialah dengan :

- Mengembangkan alat agar sumber pemanas lebih aman pada saat proses menghidupkan kompor.
- Mengembangkan putaran motor listrik pada bagian pengaduk setelah proses peroastingan , agar biji kopi tidak keluar karna putaran motor listrik terlalu cepat.

