

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa suhu *roasting*, waktu *roasting*, dan interaksi keduanya berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia meliputi dimensi, true density, bulk density, *dry mass loss*, warna, kadar air, dan kadar abu. Semakin tinggi suhu dan lama waktu penyangraian, maka akan semakin rendah kadar air, kecerahan warna, true density, dan bulk density. Sebaliknya, semakin rendah suhu dan lama waktu penyangraian maka akan semakin tinggi pula nilai *dry mass loss* dan kadar abu biji kopi arabika asal nawangan. Pada sisi lain, perlakuan suhu dan waktu penyangraian tidak berpengaruh terhadap kadar kafein biji kopi arabika asal Nawangan.



B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan dari penelitian yang telah dilakukan guna menyempurnakan penelitian selanjutnya sebagai berikut.

1. Perlu melakukan persiapan bahan yang lebih awal supaya waktu yang dibutuhkan untuk preparasi bahan lebih singkat.
2. Perlu dilakukan uji organoleptik untuk mengidentifikasi lebih dalam mengenai mutu kopi arabika asal nawangan.