

## **BAB 5**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan pada UKM Kopi Bubuk Istimewa Cap Onta maka dapat disimpulkan, yaitu sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian faktor yang mempengaruhi kualitas kopi Robusta pada UKM Kopi Bubuk Istimewa Cap Onta terletak pada proses sangrai/*roasting* serta proses pendinginan dan pembersihan biji kopi yang mana waktu yang digunakan tidak sesuai sehingga menghasilkan rasa dan aroma kopi kurang enak.
2. Cara untuk meningkatkan kualitas rasa kopi Robusta pada UKM Kopi Bubuk Istimewa Cap Onta ialah merubah waktu proses penyangraian dan waktu proses pendinginan dan pembersihan biji kopi, waktu yang digunakan oleh UKM Kopi Bubuk Istimewa Cap Onta pada proses sangrai selama 110 menit proses pendinginan dan pembersihan biji kopi 30 menit, dengan itu maka dilakukan perubahan waktu pada kedua proses tersebut, dimana waktu yang dirubah untuk proses sangrai menjadi 120 menit sedangkan untuk proses pendinginan dan pembersihan biji kopi menjadi 45 menit.

## 5.2 Saran

Adapun saran yang dapat diberikan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Sebaiknya pihak UKM Kopi Bubuk Istimewa Cap Onta menambahkan kipas angin pada tempat proses produksi agar suasana didalam ruangan tidak terlalu panas agar udara dan uap panas dari proses sangrai bisa cepat keluar agar ruangan terasa dingin tidak terlalu panas.
2. Untuk peneliti selanjutnya, dapat mengembangkan penelitian lebih lanjut, dengan adanya usulan perbaikan yang telah didapatkan dari hasil penelitian ini dapat mendefinisikan kesalahan-kesalahan atau kendala-kendala lain pada proses lainnya. Serta dapat lebih menekankan penelitian tentang proses penjemuran biji kopi.