

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan diatas maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Ada pengaruh suhu penyeduhan terhadap kadar kafein kopi bubuk Sidikalang yaitu pada suhu 100°C sebesar 91.37 mg atau 1.83% dan untuk Kopi Bali Dancer yaitu pada suhu 100°C sebesar 142.53 mg atau 2.85%.
2. Ada pengaruh lama waktu penyeduhan terhadap kadar kafein kopi bubuk Sidikalang dan kopi Bali Dancer yaitu waktu 9 menit sebesar 90.7 mg atau 1.814% dan 130.36 mg atau 2.6%.
3. Ada interaksi suhu dan lama waktu penyeduhan terhadap kadar kafein kopi bubuk Sidikalang dan kopi Bali Dancer yaitu pada suhu 100°C dengan lama penyeduhan 9 menit yaitu 104.2 mg dan 187.7 mg.

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai kadar kafein pada kopi, mulai dari biji kopi hingga pada bubuk kopi dengan memvariasikan suhu, waktu, dan berat kopi, serta mengganti dengan pelarut organik lainnya.
2. Untuk masyarakat dan khususnya penikmat kopi, supaya mengurangi takaran kopi bubuk untuk diseduh dan tidak menggunakan suhu air terlalu tinggi.
3. Untuk peneliti selanjutnya agar membuat kopi rendah kafein (dekafeinasi).