

BAB VI PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dengan judul Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Sifat Kimia Kopi Biji Kurma maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Lama penyangraian mempengaruhi sifat kimia kopi biji kurma pada parameter kadar zat besi, kadar flavonoid dan kadar sari.
2. Perlakuan P1 didapatkan kadar zat besi, kadar flavonoid, kadar sari terbaik berturut-turut yaitu 27,67 mg, 3,36 mgQE/g dan 219,90%. Parameter kadar air terbaik didapatkan pada P2 dengan nilai 5,48%.

6.2 Saran

1. Diperlukan adanya penelitian lanjutan terkait pengontrolan suhu seperti menggunakan oven/alat pemanas untuk penyangraian kopi biji kurma sehingga distribusi panas pada bahan akan lebih homogen dan bahan yang akan disangrai tidak berkontak langsung dengan oksigen.
2. Diperlukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh penyangraian terhadap kandungan kimia lain seperti fenol, tanin, dan antioksidan pada kopi biji kurma.
3. Diperlukan penelitian lebih lanjut terkait uji organoleptik pada kopi biji kurma.