

## **BAB V**

### **SIMPULAN**

Berdasarkan hasil ulasan pustaka pada beberapa jurnal penelitian dapat disimpulkan bahwa perbedaan suhu dan lama waktu sangrai dapat mempengaruhi kandungan kimia pada biji kopi diantaranya kadar kafein dan kadar asam klorogenat. Terdapat penurunan pada kadar asam klorogenat dengan perlakuan suhu dan lama waktu sangrai yang berbeda, sedangkan untuk kadar kafein dengan perlakuan perbedaan suhu dan lama waktu sangrai pada biji kopi Arabika dan Robusta tidak didapatkan nilai yang secara menetap. Hal ini bisa terjadi karena perbedaan tempat tanam biji kopi, perbedaan kadar kandungan kimia pada biji kopi, dan perbedaan perlakuan sangrai pada masing-masing sampel biji kopi. Untuk proses *roasting* pada biji kopi Arabika dan Robusta didapatkan proses *roasting* yang paling baik yaitu *light roast* yang berada pada rentang suhu 190-205°C.