

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan penelitian ini, adanya perbedaan waktu ekstraksi dengan metode UAE berpengaruh terhadap kadar kafein pada biji kopi robusta.
2. Berdasarkan penelitian ini, kadar kafein yang didapatkan pada menit ke-15 menunjukkan nilai sebesar $0,977 \pm 0,018$ mgCE/mg, pada menit ke-30 sebesar $0,792 \pm 0,054$ mgCE/mg dan pada menit ke-45 sebesar $0,979 \pm 0,026$ mgCE/mg, sehingga ekstraksi yang paling optimum dengan kadar kafein tertinggi pada menit ke-45.

B. Saran

1. Perlu diadakan optimasi pelarut yang digunakan untuk ekstraksi pada biji kopi robusta.
2. Perlu diadakan pengujian untuk mengevaluasi pengaruh suhu sangrai pada kadar kafein kopi robusta.