

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Konsentrasi larutan Na_2HCO_3 dan lama perebusan memberi pengaruh yang sangat nyata pada kadar kafein, kadar air, kadar abu, pH, organoleptik rasa, warna kopi bubuk robusta.
2. Kombinasi perlakuan konsentrasi Na_2HCO_3 0,9% dan lama perebusan 15 menit menghasilkan kopi bubuk robusta dekafeinasi yaitu kadar kafein 0,1%, kadar air 12,06%, kadar abu 4,42%, pH 5,62, organoleptik rasa = 5,90 (agak menyukai), aroma = 5,96 (agak menyukai), warna 6,27 (agak menyukai), dengan nilai warna *lovibond*. 3,3 Merah / 2,7 Oranye.

6.2. Saran

1. Penelitian yang telah dilakukan menghasilkan kopi bubuk robusta dekafeinasi yang memiliki kadar air cukup tinggi, maka dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai metode dan tahap pengeringan.
2. Perlunya penelitian lanjutan untuk mendiversifikasi produk kopi robusta dekafeinasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1983. Ensiklopedia Indonesia. Jakarta : Ikhtiar Baru.
- Anonymous, 1989. Pengolahan, Penentuan Mutu Kopi, Jakarta : Pikiran Rakyat.
- Anonymous, 1992. Standar Cara-cara Analisis dan Syarat Mutu Kopi Bubuk, SNI 8/SNI/92. Departemen Perindustrian : Lembaga Penelitian dan Pendidikan Industri.
- Anonymous, 1997. Statistik Indonesia Vol III. Jakarta : Biro Pusat Statistik.
- Brouk, B. 1975. Plants Consumed by Man. London : Academi Press.
- Ciptadi, W., M.Z. Nasution. 1985. Pengolahan Kopi Agro Industri. Bogor : IPB Press.
- Clifford, M.N dan Willson, K.C. 1985. Coffee Botany Biochemistry and Production of Beans and Beverage. Connecticut : AVI Publisher.
- Considine, D.M. 1982. Food and Food Production Encyclopedia. New York : Van Nostran Reinhold.
- Fenemma, O.F. 1975. Principles of Food Science : Phsycal Principles of Food Preservation. New York : Marcell Dekker Inc.
- Gazpares, 1991. Metode Rancangan Percobaan. Bandung: PT. Ganesa.
- Jacobs, M.B. 1962. The Chemical Analysis of Food and Food Products. 3rd ed. London : Van Nostrand Company.
- Janet, C.L. 1989. Nutrition for Living. California : Cumming Publishing Company.
- Jones, S.B. 1987. Plant Systematics. 2nd ed. Singapore : Mc Graw Hill.
- Kartika, B. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Yogyakarta : UGM.
- Meloan, C.E dan Pomeranz, Y. 1973. Food Analysis Laboratory Experiments. London : The AVI Publishing.
- Murray, R.K. 1990. Biokimia Harper, 22nded. Toronto : Appleton Lange Prentice Hall.

- Najati, S. dan Danarti. 1997. Kopi, Budidaya dan Penanganan Lepas Panen. Jakarta : Penerbit Swadaya.
- Orthmer, K. dan Orthmer, D.P. 1965. Encyclopedia of Chemical Technology. Vol 8. New York : Interscience Publishing Company.
- Ranggana, S. 1986. Handbooks of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products. New Delhi : Mc Graw Hill.
- Reynold, J.E.F. 1989. Martindale the Extra Pharmacopia 29th ed. London : Pharmaceutical Press.
- Sediaoetama, A.D. 1993. Ilmu Gizi. Jakarta : Penerbit Dian Rakyat.
- Sivetz, M. 1963. Coffee Processing Technology : Aromation – Properties Brewing – Decaffeination Plant. Vol II. London : AVI Publishing Company.
- Sivetz, M. 1979. Coffee Technology. London : AVI Publishing Company.
- Sudarmadji, S. 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberty.
- Susijahadi. 1997. Teknologi Pengolahan Kopi dan Coklat. Surabaya : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Mandala.
- Solenkhe, D.K. 1986. Pigeon Pea as an Important Food Source. Bocaraton : CRC Press.
- Spillane, J.J. 1990. Komoditi Kopi Perannya Dalam Perekonomian Indonesia. Yogyakarta : Kanisius.
- Wellman, F.L. 1961. Coffee : Botany, Cultivation and Utilization. New York : Interscience Inc.
- Wilbaux, R. 1963. Coffee Processing and Agriculture. Italia : OUN Roma.
- Winnick, M. 1983. Nutrition and Drugs. Canada : John Willey Inc.
- Wrigley, G. 1986. Coffee. New York : Longman Scientific and Technical Press.
- + Robusta A
Yulistiani, R. 2000. Dekafeinasi Kopi Robusta Pada Pembuatan Kopi Bubuk Dengan Larutan NaOH. Surabaya : Fakultas Teknologi Industri UPN.

