

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Penentuan mutu biji kopi berdasarkan uji visual adalah suatu pengamatan visual yang dapat dilihat secara kasat mata dengan memperhatikan permukaan biji.

1. Pengujian Visual mendapat hasil nilai cacat 351,95
  1. Pengujian kadar air mendapat hasil 13,762 %
  2. Dari hasil yang didapat tidak memenuhi persyaratan umum dan khusus pada SNI 01-2907-2008 sedangkan penentuan mutu biji kopi berdasarkan uji kadar air dari hasil yang didapat belum memenuhi persyaratan umum yang telah diatur dalam SNI 01-2907-2008 karena kadar airnya terlalu tinggi, maka dari kedua pengujian ini contoh uji belum memenuhi persyaratan SNI 01-2907-2008 oleh karena itu contoh uji off grade .

#### **5.2 Saran**

Dalam pengangkutan dan penggudangan sebaiknya lebih diperhatikan lagi karena bisa saja akan terkontaminasi dengan serangga hidup, benda asing atau lainnya yang sangat mempengaruhi kerusakan mutu dari biji kopi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2011. *Lapangan Pelaksanaan Kegiatan Survey Pengembangan Wilayah dan Potensi Desa/Sekolah Binaan Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) Universitas Negeri Gorontalo Tahun 2011*. Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Asosiasi Ekspor Kopi Indonesia. 2006. Statistik Kopi. AEKI. Jakarta.
- AAK, 1988. *Budidaya Tanaman Kopi*. Kanisius, Yogyakarta. Ahliansyah, 2008. *Teknologi Penanganan Pasca Panen Kopi Robusta*.
- Badan Standarisasi nasional. 1992. SNI Makanan dan Minuman 01-2891-1992. Indonesia.
- Badan Standarisasi nasional. 2008. SNI Kopi 01-2907-1999. Indonesia
- Capricorn Indonesia. Consult. 2004. *Kebun kopi Rakyat*. No. 268 -11 Januari 2004. Jakarta.
- Direktorat Jendral Bina Produksi Perkebunan. 2006. *Perkabunan Kopi*. Jakarta.
- <https://www.google.com/#q=permentasi+kopi&safe=active> di search tanggal 30 september
- Ilahude Z, dkk. 2013. *Panduan pelaksanaan praktek kerja lapangan dan tugas akhir faperta UNG*. Faperta UNG. Gorontalo.
- Lukman Hakim & Tony. MBudiman Hutabarat, 1993 *pemetikan buah kopi Jember*.
- P. S. Siswoputranto – 1993 *pengeringan buah kopi* PT penebar swadaya, Jakarta
- Sivetz dan Desroirer (1979). *(Coffea canephora)* Jawa Timur
- Saputra, E., 2008. *Kopi*. Harmoni, Yogyakarta. Sutanto L dan Sutanto D.B., 2005. *Menopause wanita dan gizi*. FKUI, Jakarta

### Data dari perhitungan uji visual dan kadar air

1. Serangga hidup = tidak ada
2. Benda asing = tidak ada
3. Kotoran :
  - a) Biji dempet (cluster) adalah biji kopi yang melekat (dempet) tiga atau lebih
  - b) Pecahan biji adalah kurang dari setengah
  - c) Ranting adalah ranting yang berasal dari tanaman kopi

Rumus :

Mo adalah bobot contoh uji, dinyatakan dalam gram

M1 adalah bobot kaca arloji/cawan kosong, dinyatakan dalam gram

M2 adalah bobot kaca arloji/cawan dan kotoran, dinyatakan dalam gram.

$$= \frac{(\text{bobot kotoran})}{\text{bobot cuplikan}} \times 100 \%$$

$$= \frac{(0,9906)}{300 \text{ g}} \times 100 \%$$

$$= 0,33\%$$

- d) Penentuan jumlah nilai cacat.

$$\frac{(\text{jumlah cacat})}{\text{masing-masing nilai cacat}}$$

Nilai cacat dijumlahkan dan hasilnya 351,95

4. Kadar air :

Rumus :

$M_0$  adalah bobot cawan dan tutupnya, dinyatakan dalam gram

$M_1$  adalah bobot cawan, tutup dan contoh uji sebelum pengeringan, dinyatakan dalam gram

$M_2$  adalah bobot cawan, tutup dan contoh uji sesudah pengeringan, dinyatakan dalam gram.

$$\begin{aligned} \text{Sampel A} &= \frac{(M_1 - M_2)}{(M_1 - M_0)} \times 100 \% & \text{sampel B} &= \frac{(M_1 - M_2)}{(M_1 - M_0)} \times 100 \% \\ &= \frac{(126,7327 - 125,4624)}{(126,7327 - 116,7322)} \times 100 \% & &= \frac{126,8324 - 125,5523}{126,8324 - 117,5312} \times 100 \% \\ &= \frac{1,2703}{10,0005} \times 100 \% & &= \frac{1,2801}{9,3012} \times 100 \% \\ &= 12,703 \% & &= 13,762 \% \end{aligned}$$

Sampel A dan sampel B dijumlahkan, kemudian dibagi 2

$$\begin{aligned} A + B &= \frac{12,703 + 13,762}{2} \\ &= 13,762 \% \end{aligned}$$