

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

- A. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa kadar kafein terendah terdapat pada suhu 75°C dengan waktu ekstraksi 5 menit yaitu 0,13428 %. Sedangkan kadar kafein tertinggi pada suhu ekstraksi 100°C dengan waktu ekstraksi 15 menit yaitu 0,24535 %. Suhu dan waktu ekstraksi memiliki pengaruh terhadap kadar kafein karena semakin lama waktu dan semakin tinggi suhu ekstraksi maka kafein yang terekstrak semakin banyak.
- B. Sesuai dengan hasil yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa suhu dan waktu optimum terdapat pada suhu 100°C dengan waktu ekstraksi 15 menit, dimana diperoleh kadar kafein tertinggi.

5.2 Saran

Disarankan sebagai pengembangan ilmu pengetahuan lebih lanjut, untuk memperoleh kadar yang lebih signifikan dapat menggunakan metode selain spektrofotometri ultraviolet seperti HPLC dan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menghasilkan kopi rendah kafein.