

BAB V

PENUTUP

5.1. KESIMPULAN

Dari hasil analisa data diatas maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

Bahwa semakin tinggi kecepatan putar dan semakin tinggi temperatur mesin sangrai kopi, maka semakin cepat pula waktu dan pematangan biji kopi dan semakin besar pula kalor yang diterima pada biji kopi. Ini ditandai pada putaran mesin 18,75 Rpm, waktu kematangan kopi tercepat pada suhu 220 ° C dengan penyerapan kalor sejumlah 531,65 Kcal, dan kopi matang dalam waktu 19 menit pada jenis kopi Arabica dan Robusta sedangkan kopi pasar di 22 menit.

5.2. SARAN

Selain beberapa masukan yang penulis dapatkan selama proses pembuatan Laporan Tugas Akhir ini, juga mengharapkan beberapa saran sebagai berikut.

- Mengharapkan peningkatan dan hasil yang kami rencanakan, sehingga para mahasiswa dapat menjangkau dalam perencanaan ulah dari alat serupa yang lebih baik lagi yang lebih sempurna.
- Untuk menjaga keandalan peralatan agar dapat memenuhi pelayanan kepada masyarakat untuk selalu menjaga dan meningkatkan tanggung jawab dan kesadaran yang tinggi dalam pemeliharaan alat tersebut.
- Dengan dibutuhkannya SDM yang baik penulis juga mengharapkan para mahasiswa lain untuk mengembangkan teknologi tepat guna yang serupa sehingga dapat membantumengatasi kendala yang selama ini dialami oleh para petani.
- Semoga dari hasil yang penulis lakukan dapat dipelajari dan dikembangkan oleh pembaca lainnya.