

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan pada 5 artikel dapat disimpulkan bahwa:

1. Metode HPLC memenuhi persyaratan validasi. Metode GC-MS memenuhi persyaratan linearitas dan akurasi, serta ada yang tidak memenuhi persyaratan validasi.
2. Sebanyak 26 sampel kopi mengandung akrilamida. Pada kopi tradisional rentang kadar akrilamida 0,687-1,461 $\mu\text{g}/\text{kg}$, kopi l***k rentang kadar akrilamida 0,128-0,221 $\mu\text{g}/\text{kg}$, kopi liberika rentang kadar akrilamida 0,060 – 0,072 $\mu\text{g}/\text{kg}$, kopi robusta rentang kadar akrilamida 145,4-495 $\mu\text{g}/\text{kg}$, kopi arabika rentang kadar akrilamida 77,7-348 $\mu\text{g}/\text{kg}$ dan campuran kopi arabika dengan robusta kadar akrilamida sebesar 277 dan 327 $\mu\text{g}/\text{kg}$.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai suhu dan lama proses penyangraian terhadap kadar akrilamida di dalam kopi.