

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian, penulis dapat menyimpulkan bahwa metode pembuatan kopi tubruk adalah sebagai berikut : memanaskan air, menggiling kopi, menuangkan bubuk kopi ke dalam cangkir, menuangkan air panas ke dalam cangkir, menunggu sampai permukaan bubuk kopi mengembang, menyisihkan bubuk kopi yang mengembang, dan menyajikan.

#### **B. Saran**

Berdasarkan pembahasan di atas, penulis menyampaikan saran sebagai berikut :

1. Biji kopi sebaiknya tidak di campur antara biji kopi robusta dan arabika, agar para tamu penikmat kopi bisa merasakan originalitas kopi tubruk yang disajikan.
2. Sebaiknya penyajian kopi tubruk di *café* TooTooMoo Surabaya menggunakan cangkir atau *cup* yang berbahan dasar keramik, agar kualitas suhu panas kopi yang disajikan tetap terjaga.