

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa:

1. Kadar total fenolik dan total flavonoid kopi Liberika yang difermentasi menggunakan *Bacillus subtilis* mendapatkan hasil yang lebih tinggi dari pada kopi Liberika original. Sedangkan, kadar kafein dan asam klorogenat Kopi Liberika fermentasi menggunakan *Bacillus subtilis* lebih rendah dibandingkan kopi Liberika original.
2. Kopi Liberika yang difermentasi menggunakan bakteri *Bacillus subtilis* meningkatkan mutu fisik dan kualitas sensori kopi.

### **5.2 Saran**

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi bagi petani dan pelaku usaha kopi dalam pengembangan kopi Liberika di masa yang akan datang.