

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut

1. Perlakuan lama fermentasi berpengaruh terhadap kandungan fenol dan aktivitas antioksidan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air bubuk kopi, total padatan terlarut, warna minuman, pH, dan total flavonoid.
2. Perlakuan lama fermentasi berpengaruh nyata terhadap atribut organoleptik *fragrance/aroma*, *flavor*, *aftertaste*, hedonik rasa dan penerimaan keseluruhan, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap atribut *body*, *balance*, *uniformity*, *clean cup*, *sweetness*, *overall*, *final score* serta warna minuman kopi liberika.
3. Minuman kopi liberika terbaik terdapat pada perlakuan dengan lama fermentasi 36 jam yang memiliki karakteristik fisik kadar air bubuk 2,50%, total padatan terlarut 1,95°Brix, dengan deskripsi warna *very dark desaturated red* dan pH 5,15, serta kandungan total fenol 1889,60 ppm, total flavonoid 305,23 ppm dan aktivitas antioksidan (IC₅₀) 70,42 ppm (sedang). Penilaian sensori dengan atribut *fragrance/aroma* mendapatkan penilaian 7,78, *flavor* 7,77, *aftertaste* 7,75, *acidity* 7,78, *body* 7,68, *balance* 7,93, *uniformity* 10,00, *clean cup* 10,00, *sweetness* 10,00, *overall* 8,13 dan *final score* 8,48 sedangkan secara hedonik warna bernilai agak suka, hedonik rasa agak suka, dan penerimaan keseluruhan agak suka, sehingga dapat disebut sebagai *Specialty Coffee*.

4.2. Saran

Disarankan dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai lama fermentasi basah terhadap *green bean* kopi liberika.