

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Lama Fermentasi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu dan Aktivitas Antioksidan. Namun berpengaruh nyata terhadap Nilai pH, Total Fenol dan Total Flavonoid bubuk kopi liberika. Lama fermentasi tidak berpengaruh nyata terhadap parameter Warna Lightnes (L^*) dan parameter warna kromatik kuning-biru (b^*). Namun berpengaruh nyata terhadap parameter warna kromatik merah-hijau (a^*).
2. Perlakuan terbaik adalah Lama Fermentasi 48 jam dengan warna L^* (31,71), a^* (14,52), b^* (24,07), Kadar Air (2,17), Kadar Abu (3,42), Nilai pH (6,28), Total Fenol (48,03), Total Flavonoid (43,85), dan Aktivitas Antioksidan (66,26). Dengan total skor 25.

5.2 Saran

Diharapkan untuk penelitian selanjutnya menggunakan mikroba berupa ragi sebagai starter Fermentasi sehingga menghasilkan kopi dengan karakteristik fisik dan kimia, serta citarasa dan aroma terbaik pada kopi liberika (*Coffea Liberica*).