

## **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

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

1. Lama fermentasi pengolahan basah berpengaruh nyata terhadap parameter kadar air, nilai pH, total fenol, total flavonoid dan aktivitas antioksidan. Sedangkan parameter derajat warna tidak berpengaruh nyata dan nilai cacat fisik berada di tingkat mutu 2 pada semua perlakuan.
2. Lama fermentasi pengolahan basah pada kopi liberika terbaik adalah perlakuan 48 jam menghasilkan total nilai cacat fisik yaitu 20,85 (mutu 2); kadar air yaitu 9,91%; derajat warna nilai L\* yaitu 50,80; nilai a\* yaitu 3,43; nilai b\* yaitu 25,12; nilai pH yaitu 5,40; total fenol yaitu 58,63 mg AGE/g; total flavonoid yaitu 11,05 mg QE/g dan aktivitas antioksidan yaitu 84,44%.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan untuk penelitian selanjutnya dilakukan waktu fermentasi selama >12 jam terhadap parameter warna kopi beras agar menghasilkan warna biji kopi yang sesuai.