

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Metode pengolahan berpengaruh nyata terhadap nilai kadar air, pH, total fenol, total flavonoid, antioksidan namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap nilai L pada uji warna.
2. Metode pengolahan terbaik terdapat pada perlakuan fermentasi *anaerob* yang memiliki karakteristik nilai L 47,64, *bulk density* 0,68 g/cm³, kadar air 8,45%, pH 5,23, total fenol 26,81 mg AGE/g, total flavonoid 5,76 mg QE/g, aktivitas antioksidan 78,26%.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai perlakuan penambahan mikroba starter pada pengolahan fermentasi basah dan semi basah kopi liberika.