

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan:

1. Fermentasi memberikan pengaruh terhadap skor sensori yang dihasilkan dari 79,0 (Non-fermentasi) menjadi 82,0 (Fermentasi) dengan standar deviasi kecil, yang menyatakan keakuratan skor hasil sensorinya. Skor ini menunjukkan bahwa kopi liberika fermentasi dikategorikan sebagai kualitas *specialty* pada fermentasi 24 jam dengan suhu *roasting* medium (190°C).
2. Kadar proksimat menghasilkan hasil yang sesuai dengan standar SNI, kadar air hasilnya sesuai dengan batas maksimal (7), kadar lemak meningkat, kadar abu menurun, kadar karbohidrat menurun, kadar protein menurun.
3. Hasil analisis LC-MS berhasil, mendeteksi 8 senyawa yang berperan sebagai senyawa bioaktif yang ada di kopi liberika. Sedangkan kadar antioksidan menunjukkan peningkatan pada fermentasi kopi dengan *Alcaligenes sp* selama 48 jam yaitu 27.37ppm yang tergolong sangat kuat.

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya biji kopi liberika yang digunakan harus memenuhi standar, salah satunya menggunakan kopi liberika *grade* 1 (kualitas tinggi) yang memiliki ukuran seragam, tidak ada biji pecah, sedikit cacat dan rasa yang baik, sehingga menghasilkan kopi liberika fermentasi dengan kualitas premium. Selain itu, perlu dilakukan kajian lebih lanjut mengenai fermentasi secara berkelanjutan (*Continuous Fermentation*), dengan melakukan fermentasi secara bertahap menggunakan bakteri pencernaan luwak.