

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat diambil beberapa kesimpulan diantaranya yaitu sebagai berikut:

1. Fermentasi kopi liberika menggunakan bakteri *Streptococcus sp* menghasilkan perubahan sifat fisikokimia yaitu kadar karbohidrat penurunan kadar karbohidrat berturut-turut yaitu 65.25%; 71.24%; 77.64% menjadi 25.18%; 27.55%; 27.98%, protein 1.54%; 2.09%; 3.36% menjadi 0.45%; 0.87%; 1.03% dan air yaitu 6.34%; 6.7%; 7.22% menjadi 6.29%; 6.4%; 7.14% kemudian lemak berturut-turut yaitu 10.52%; 10.4%; 9.03% menjadi 13.45%; 12.52%; 12.44% serta abu 2,03; 3,55; 3,84 menjadi 4,59; 4,62; 4,84. Perubahan ini membawa peningkatan mutu bahan pangan pada kopi liberika yang difermentasi.
2. Adanya perubahan kadar senyawa kimia yang berdampak pada profil sensori kopi liberika fermentasi menunjukkan peningkatan profil sensori berdasarkan pada uji *cupping test* yang dilakukan oleh para panelis dengan nilai rata-rata penilaian 8.0. Sedangkan pada kopi liberika non fermentasi memiliki nilai rata-rata 7.9.
3. Pengaruh fermentasi kopi liberika juga terlihat dari termal dan kinetiknya yang menunjukkan penurunan suhu transisi gelas serta kenaikan pada T_m dan T_c . Suhu transisi gelas menunjukkan penurunan akibat fermentasi melalui parameter analisis dari DSC. Penurunan ini diakibatkan oleh penurunan kadar karbohidrat dan protein pada sampel kenaikan lemak pada sampel.

5.2 Saran

Penelitian ini masih terbatas pada analisis termal karena hanya menggunakan 1 laju alir kalor, oleh karena itu dengan menggunakan laju alir kalor lebih dari 1 dapat mendukung perhitungan kinetika yang lebih komprehensif.