

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa proses alkalisasi menggunakan natrium karbonat pada pembuatan kakao bubuk memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai pH, total asam, total fenol, aktivitas antioksidan, kadar lemak, dan uji organoleptik warna, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, intensitas warna, uji organoleptik aroma dan penerimaan keseluruhan dari kakao bubuk yang dihasilkan. Alkalisasi menggunakan natrium karbonat yang memberikan karakteristik lebih baik pada kakao bubuk terdapat pada konsentrasi natrium karbonat 3%, tetapi tidak memiliki perbedaan yang signifikan saat dibandingkan dengan kakao bubuk yang dialkalisasi menggunakan kalium karbonat 2,5%

5.2 Saran

Disarankan untuk menggunakan kalium karbonat sebagai senyawa alkali untuk proses alkalisasi karena dengan konsentrasi yang lebih sedikit dapat menghasilkan karakteristik yang tidak jauh berbeda dengan kakao bubuk hasil alkalisasi dengan natrium karbonat pada konsentrasi yang lebih tinggi.