

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbedaan konsentrasi lemak tengkawang berpengaruh nyata terhadap titik leleh, organoleptik aroma, rasa, after taste dan penerimaan keseluruhan, serta tidak berpengaruh nyata terhadap analisa warna L^* a^* dan b^* , *fat bloom* dan organoleptik mutu hedonik (tekstur) pada *dark chocolate*.
2. Konsentrasi terbaik lemak kakao dengan lemak tengkawang dalam pembuatan *dark chocolate* adalah 70% : 30% karena hasil yang dihasilkan pada penelitian memiliki nilai yang tidak jauh berbeda dengan perlakuan lemak kakao 100%. Lemak tengkawang yang disubstitusi sebanyak 30% memiliki nilai titik leleh yang baik yaitu 36°C, analisa warna L^* 39,3, a^* 8,3 dan b^* 19,3, tidak terjadi *fat blooming* selama 21 hari, memiliki aroma yang tidak khas tengkawang (2,88), tekstur agak halus (3,24), rasa yang agak pahit (3,32), after taste yang agak terasa (3,4) dan penerimaan keseluruhan panelis suka (4,12).

5.2 Saran

Dark chocolate yang dibuat masih memiliki mutu yang kurang baik khususnya pada tekstur. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lanjutan sehingga diperoleh tekstur yang halus dan juga perlu dilakukan analisis mikrobiologi, kimia serta umur simpan *dark chocolate*