

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Rasio gula pasir dengan gula kelapa pada *dark chocolate* mampu mempengaruhi karakteristik fisiko kimia dan sensori *dark chocolate* yang dihasilkan terhadap aktivitas antioksidan, derajat warna, tingkat stabilitas, fat blooming, uji tekstur menggunakan alat *texture analyzer* dan penerimaan keseluruhan.
2. Rasio gula pasir dengan gula kelapa terbaik dalam pembuatan *dark chocolate* adalah 30% gula kelapa dan 10% gula pasir yang mengandung antioksidan 64.16%, memiliki derajat warna L* 34.68, a* 10.7, b* 13.86, stabilitas (sifat leleh) yang baik, tidak terjadi *fat blooming*, tekstur yang lembut (178,21) dan penerimaan keseluruhan panelis suka (7.20) terhadap *dark chocolate*.

5.2 Saran

Sebaiknya jika ingin melakukan penelitian lebih lanjut membuat *dark chocolate* dengan rasio gula pasir dengan gula kelapa disarankan menggunakan perlakuan terbaik dari penelitian ini dengan rasio gula kelapa 30% dan gula pasir 10%.