

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa lemak tengkawang berpengaruh nyata terhadap titik leleh, *fat blooming*, aroma, tekstur, rasa, dan *after taste dark chocolate* dan tidak berpengaruh nyata terhadap warna pada *dark chocolate*.
2. Konsentrasi terbaik adalah lemak tengkawang dengan persentase lemak tengkawang 32,4% dengan nilai titik leleh 35,66 warna (L: 23, a*: 3,66, b*: -2) dengan deskripsi warna *very dark grayish pink* tidak ada *fat blooming* selama masa pengujian. nilai rasa sebesar 4,23 (agak pahit), aroma 4,66 (agak khas tengkawang), tekstur 4,20 (agak halus), *after taste* 2,36 (sangat terasa) dan nilai warna 5,2 (cokelat).

5.2 SARAN

Saran untuk penelitian ini adalah sebaiknya dilanjutkan dengan menguji masa simpan *dark chocolate* lemak tengkawang dan pengujian mikrobiologi pada *dark chocolate* serta pemurnian lemak tengkawang dengan konsentrasi yang berbeda.