

BAB V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbandingan lemak kakao dengan minyak sawit merah berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *chocolate bar* yaitu uji derajat warna, kadar air, kadar lemak, aktivitas antioksidan, titik leleh, uji mutu hedonik (aroma dan tekstur) dan uji hedonik (rasa dan penerimaan keseluruhan)
2. Perlakuan perbandingan lemak kakao dengan minyak sawit merah terbaik terhadap karakteristik *chocolate bar* yaitu pada perlakuan perbandingan lemak kakao dengan minyak sawit merah 90%: 10%. Hasil yang didapat yaitu derajat warna *moderate orange* kadar air 1,368%, kadar lemak 45,44%, aktivitas antioksidan 44,06%, titik leleh 36.1°C. Parameter pengujian organoleptik penerimaan keseluruhan disukai panelis.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, jika ingin membuat *chocolate bar* substitusi lemak kakao dengan minyak sawit merah perlu ditambahkan flavor lain agar dapat menetralkan rasa dari minyak sawit merah.