

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan minyak sawit merah pada lemak kakao berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dark chocolate yaitu uji derajat warna, uji tekstur, uji stabilitas, kadar air, aktivitas antioksidan, dan uji hedonik.
2. Perlakuan Penambahan minyak sawit merah pada lemak kakao terbaik terhadap karakteristik dark chocolate yaitu pada perlakuan penambahan minyak sawit merah 8%. Hasil yang didapat yaitu derajat warna Very dark orange, kadar air 1,63%, tekstur 60,1 gf, aktivitas antioksidan 62,96%, tingkat kestabilan 3,28 dan Parameter pengujian organoleptik penerimaan keseluruhan disukai panelis.

5.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka perlakuan dengan penambahan minyak sawit merah 8% menjadi nilai terbaik untuk dapat diaplikasikan pada produk *dark chocolate*.
2. perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait umur simpan terhadap mutu *dark chocolate* substitusi lemak kakao dengan minyak sawit merah.