

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian *dark chocolate* dapat disimpulkan bahwa:

1. Perbandingan madu dan gula pasir tidak berpengaruh nyata terhadap nilai a^* dan b^* *dark chocolate*.
2. Perbandingan madu dan gula pasir berpengaruh nyata terhadap tingkat kecerahan (L^*), stabilitas, aktivitas antioksidan, sensori tekstur, rasa, aroma, dan penerimaan keseluruhan (hedonik) *dark chocolate* dan perlakuan terbaik perbandingan madu dan gula pasir terdapat pada perlakuan S1 (10% madu : 30% gula pasir) menghasilkan *dark chocolate* dengan nilai L^* 29.63, nilai a^* 9.03, b^* 18.83, keterangan warna *very dark desaturated orange*, stabilitas 3,50 (Agak Lumer – Tidak Lumer), aktivitas antioksidan 36,00 % inhibisi, uji sensori tekstur 3,96 (halus), rasa 2,76 (agak khas madu), aroma 2,56 (agak kas madu), penerimaan keseluruhan 4,08 (suka).

5.2. Saran

Sebaiknya pembuatan *dark chocolate* dilakukan dengan penambahan madu tidak lebih dari 10% karena penambahan madu yang terlalu tinggi menurunkan kualitas fisik dari *dark chocolate*.