

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Penggunaan konsentrasi ragi *S. cerevisiae* pada fermentasi biji kakao (*Theobroma cacao* L.) terhadap kualitas coklat berpengaruh terhadap kualitas coklat parameter pH, uji organoleptik warna, aroma, rasa, dan, tekstur
2. Konsentrasi yang optimal dari penggunaan ragi *S. cerevisiae* pada fermentasi biji kakao (*Theobroma cacao* L.) terhadap kualitas coklat yaitu pada konsentrasi 2% ragi *S. cerevisiae*.

5.2. Implikasi

Hasil dari penelitian yang telah dilakukan dapat diperoleh implikasi sebagai berikut:

1. Implikasi Teoritis

Hasil penelitian ini digunakan sebagai informasi bagi mahasiswa bahwa penggunaan konsentrasi ragi *S. cerevisiae* pada fermentasi biji kakao (*Theobroma cacao* L.) terhadap kualitas coklat dapat dimanfaatkan sebagai kajian ilmiah tentang teknologi fermentasi biji kakao.

2. Implikasi Praktis

Hasil penelitian digunakan sebagai materi pengayaan dalam bentuk *booklet* digital yang dapat digunakan oleh mahasiswa sebagai tambahan informasi bahwa penggunaan konsentrasi ragi *S. cerevisiae* pada fermentasi biji kakao (*Theobroma cacao* L.) terhadap kualitas coklat.

5.3. Saran

Penelitian selanjutnya diharapkan agar menggunakan mikroorganisme lainnya dan dalam pembuatan coklat jangan menggunakan blender, namun menggunakan mesin penghalus agar coklat yang dihasilkan bertekstur lebih lembut.