

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan:

1. Penambahan berbagai jenis dan konsentrasi lesitin berpengaruh terhadap karakteristik titik leleh, tekstur, viskositas dan antioksidan. Namun, tidak berpengaruh terhadap karakteristik stabilitas, *fat blooming*, derajat warna, kadar air, kadar lemak dan uji organoleptik.
2. Seluruh jenis lesitin yang digunakan yaitu kedelai, lesitin bunga matahari dan lesitin CPO dapat diaplikasikan dalam pembuatan *dark chocolate* tanpa perbedaan yang signifikan pada hasil produk. Formulasi terbaik diperoleh pada konsentrasi 0,3% dengan karakteristik *dark chocolate* yang dihasilkan; tingkat stabilitas 3,85, tidak terjadi *fat blooming*, titik leleh 34,94°C, tekstur 6357,66 gF, viskositas 34.378 cP, kadar antioksidan 76,31%, kadar air 1,21%, kadar lemak 49,38% dan parameter pengujian organoleptik penerimaan keseluruhan disukai panelis.

5.2. Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan, disarankan penelitian lebih lanjut terkait pengamatan produk selama beberapa bulan untuk mengetahui masa simpan produk dan kestabilan produk cokelat.