

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

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

1. Penambahan lesitin pada *milk chocolate* mempengaruhi karakteristik fisiko kimia dan sensori *milk chocolate* yang dihasilkan terhadap tingkat stabilitas, *fat blooming*, uji organoleptik warna, tekstur, penerimaan keseluruhan dan tidak berpengaruh terhadap derajat warna dan uji organoleptik aroma dan rasa.
2. Penambahan lesitin terbaik dalam pembuatan *milk chocolate* adalah 0,3% yang memiliki derajat warna L* 30.72, a* 9.1, b* 20.33, stabilitas (sifat leleh) yang baik, tidak terjadi *fat blooming*, aktivitas antioksidan 70.52%, memiliki warna yang cokelat (4.05), tekstur halus (4.15), rasa agak manis (3.55), aroma khas cokelat (4.00) dan penerimaan keseluruhan panelis suka (4.05) terhadap *milk chocolate*

5.2. Saran

Sebaiknya digunakan konsentrasi lesitin dari CPO 0,3% sebagai *emulsifier* pada *milk chocolate* untuk menghasilkan produk pangan yang baik