

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut.

1. Perlakuan fermentasi biji kakao berpengaruh nyata terhadap rendemen lemak, kadar air, asam lemak bebas, dan bilangan penyabunan.
2. Metode pengeringan berpengaruh terhadap rendemen lemak, metode pengeringan alami atau dengan sinar matahari mempunyai rendemen lemak lebih tinggi dibandingkan dengan pengeringan dengan menggunakan oven.
3. Pemberian perlakuan fermentasi dan pengelompokan metode pengeringan menghasilkan lemak kakao yang memenuhi SNI 3748:2009.
4. Pengeringan biji kakao dapat dilakukan dengan pengeringan matahari ataupun dengan pengeringan buatan, karena dari hasil penelitian menunjukkan hasil lemak dari kedua pengeringan tersebut memenuhi standar SNI 3748:2009.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan kepada petani agar melakukan fermentasi terlebih dahulu terhadap biji kakao karena dapat meningkatkan rendemen lemak kakao.

