

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapat kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan biji kakao dengan gula dalam pembuatan *pias* kakao member pengaruh nyata terhadap penerimaan panelis pada warna, rasa dan tekstur *pias* kakao, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap aroma *pias* kakao. Berdasarkan nilai rata-rata organoleptik dapat disimpulkan bahwa produk terbaik yang didapat yaitu *pias* kakao pada perlakuan D (perbandingan biji kakao 45% dan gula 55%), dengan nilai rata-rata organoleptik warna 3,5, aroma 3,93, tekstur 3,76 dan rasa 4,20.
2. Berdasarkan hasil analisis sifat kimia produk terbaik *pias* kakao pada penelitian ini adalah pada perlakuan C (perbandingan biji kakao 50% dan gula 50%), dengan kadar air 7,07%, kadar abu 1,43%, kadar lemak 12,63%, aktifitas antioksidan 23,29%, gula pereduksi 46,58% dan kadar theobromin 0,78%.

### 5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya disarankan agar pembuatan *pias* kakao menggunakan gula yang daya ikat tinggi sehingga dapat mengikat partikel-partikel biji kakao untuk menghasilkan *pias* kakao yang tidak mudah patah.