

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Lama fermentasi dan metode pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, total polifenol dan rendemen pada bubuk coklat. Dan lama fermentasi dan metode pengeringan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar theobromin dan uji organoleptik bubuk coklat
2. Aktivitas antioksidan pada bubuk coklat untuk metode pengeringan oven dengan fermentasi 4 hari adalah 86,37%, fermentasi 5 hari adalah 82,57% dan fermentasi 6 hari adalah 71,74%. Metode pengeringan matahari dengan lama fermentasi 4 hari aktivitas antioksidannya adalah 88,92%, fermentasi 5 hari adalah 84,73 dan fermentasi 6 hari 73,01%.
3. Berdasarkan uji organoleptik, tingkat kesukaan panelis pada bubuk coklat dengan skor tertinggi adalah bubuk coklat dengan perlakuan fermentasi 5 hari dengan menggunakan pengeringan matahari.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang suhu pengeringan dan penyangraian biji kakao. Selain itu, penulis juga menyarankan kepada petani kakao untuk melakukan fermentasi biji kakao terlebih dahulu untuk menghasilkan produk kakao dengan mutu yang tinggi.