

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian inkubasi biji kakao pada larutan etanol dan asam asetat yang telah dilakukan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Pengurangan pulpa (0%, 30%, 40%, dan 50%) dan lama inkubasi (72 jam dan 96) maupun interaksi kedua perlakuan tersebut tidak menghasilkan pengaruh beda nyata terhadap perbedaan nilai indeks fermentasi biji kakao yang dihasilkan.
2. Inkubasi buatan dengan waktu tiga hari dan tanpa pengurangan pulpa atau pengurangan pulpa 0% mampu menghasilkan parameter kualitas biokimia biji kakao setara dengan biji kakao hasil fermentasi pada umumnya dengan kandungan asam amino bebas sebesar $19,7 \text{ mg.g}^{-1}$, gula pereduksi $35,18 \text{ mg.g}^{-1}$, senyawa polifenol $181,82 \text{ mg.g}^{-1}$, dan kandungan asam asetat dan asam laktat tidak terdeteksi.
3. Proses inkubasi buatan dalam penelitian ini mampu mempersingkat proses penanganan pasca panen biji kakao, dari umumnya 4-6 hari menggunakan teknik fermentasi konvensional menjadi tiga hari menggunakan teknis inkubasi buatan, dengan hasil biji kakao berkulitas setara.

B. Saran

Guna pengembangan lebih lanjut penelitian ini, disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaturan pH dan suhu pada inkubasi buatan ini agar diperoleh pengaturan yang lebih tepat guna menghasilkan komposisi asam amino yang lebih ideal antara jumlah asam amino bebas hidrofobik dengan yang bersifat *acidic*.
2. Penelitian sejenis dimasa mendatang perlu disempurnakan dengan uji organoleptik terhadap produk berbahan baku biji kakao dari hasil proses inkubasi buatan ini.