

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Analisis sifat fisik biji kakao dari semua sampel memiliki nilai mutu AA berdasarkan ukuran biji (maksimal 85 biji/100g). Sedangkan dari segi persyaratan umum dan khusus standar SNI mutu biji kakao 2323:2008 Kabupaten Tanah Datar memiliki mutu lebih tinggi (IB) dari sampel lainnya.
2. Analisis sifat kimia biji kakao dihasilkan bervariasi masing-masing daerah. Analisis total gula berada direntang 9,78-12,82%, kadar air 6,14-7,01%, kadar abu 2,44-2,99%, uji pH 5,85-5,88%, kadar lemak total 48,75-59,22%, kadar asam lemak bebas 1,32-1,74%, kadar teobromin 0,97-1,31%, total polifenol 27,98-47,98%, aktivitas antioksidan 27,98-47,50%.
3. Tingkat kesukaan panelis pada bubuk kakao dan minuman *hot chocolate* terbaik dari sampel daerah asal penemuan (Kabupaten Lima Puluh Kota) dengan nilai kesukaan warna=5,75, aroma=5,4, rasa=4,7, dan tekstur 5,35.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan sebagai berikut :

1. Melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh umur tanaman dan interaksinya dengan faktor iklim terhadap sifat fisik dan kimia biji kakao
2. Melakukan penelitian lebih lanjut mengenai profil asam lemak yang dihasilkan dari perbedaan daerah untuk mengetahui karakteristik dari lemak kakao.
3. Untuk meningkatkan kualitas produk turunan biji kakao sebaiknya melakukan penelitian lebih lanjut mengenai identifikasi senyawa profil aroma dan mutu sensorisnya.