

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Mutu kakao bubuk Kota Payakumbuh yang diuji dan sesuai dengan SNI adalah kadar lemak, kandungan kulit, keadaan aroma dan rasa walaupun belum mencantumkan logo SNI pada kemasan, namun mengklaim bahwa telah lulus uji SNI. Kakao bubuk Kota Padang belum memiliki logo SNI tetapi memenuhi mutu kadar lemak, kandungan kulit, ALT, keadaan aroma, rasa dan warna. Kakao bubuk Kab. Padang Pariaman juga belum memiliki logo SNI dan hanya memenuhi mutu kandungan kulit dan ALT. Kakao bubuk retail dari Bandung yang sudah memiliki logo SNI memenuhi mutu kadar air, kadar lemak, kandungan kulit, ALT, keadaan aroma, rasa dan warna. Kakao bubuk retail dari Tangerang yang sudah memiliki logo SNI memenuhi seluruh uji mutu yang dilakukan yaitu kadar air, kadar lemak, kehalusan, kandungan kulit, ALT, keadaan aroma, rasa dan warna. Terakhir dan juga sudah memiliki logo SNI, yaitu kakao bubuk import dari Switzerland memenuhi mutu kadar lemak, kehalusan, kandungan kulit, ALT, keadaan aroma, rasa dan warna. Secara keseluruhan menurut uji yang dilakukan, sampel E adalah kakao bubuk terbaik. Kakao bubuk Sampel E ini memiliki kadar air 3,76 %; kadar lemak 11,03 %; kehalusan 99,57 %, kandungan kulit 0,52 %, ALT 3,95 koloni/g, 66,67 % panelis menyatakan aromanya normal, 87,50 % panelis menyatakan rasanya normal, dan 100 % panelis menyatakan warnanya normal.
2. Kelemahan kakao bubuk produk lokal Sumatera Barat adalah kakao bubuk Kota Payakumbuh belum memenuhi kadar air, kehalusan, ALT, dan keadaan warna. Kakao bubuk Kota Padang belum memenuhi kadar air dan kehalusan, sedangkan kakao bubuk Kab. Padang Pariaman belum memenuhi kadar air, kadar lemak, kehalusan, keadaan aroma, rasa dan warna. Dibandingkan dengan produk kakao bubuk retail dari Bandung belum memenuhi kehalusan, Produk impor hanya belum memenuhi kadar air dan produk kakao bubuk retail dari Tangerang memenuhi seluruhnya. Dapat dikatakan bahwa produk kakao bubuk produksi lokal Sumatera Barat belum cukup baik.

5.2 Saran

1. Berdasarkan data yang didapatkan ketiga kakao bubuk produksi lokal Sumatera Barat belum memenuhi mutu kadar air dan kehalusan sesuai SNI, maka penulis menyarankan perlu dilakukan peningkatan mutu kadar air dan kehalusan pada kakao bubuk produksi lokal Sumatera Barat.
2. Perlu adanya perbaikan dalam proses produksi kakao bubuk sampel C karena menurut panelis dalam uji keadaan aroma, rasa dan warna, kakao bubuk sampel C masih tergolong tidak normal karena diduga adanya bahan tambahan lain.

