

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Analisis mutu biji dan lemak kakao BL 50 dari ketiga sampel yang didapatkan berbeda-beda masing-masing daerah. Analisis mutu pada biji kakao yaitu kadar air biji kakao (5,39 - 6,60 %), sedangkan kadar lemak total biji kakao (50,55 - 72,34 %). Analisis mutu lemak diantaranya kadar air (0,1650 - 0,3276 %), indeks bias (1,462 - 1,463), asam lemak bebas (0,4238 - 0,6959 %), bilangan iod (23,5 - 32,1 gr I₂/100 gr lemak), bilangan penyabunan (189,431 - 192,856 mg KOH/g lemak). Berdasarkan penelitian yang dilakukan, nilai indeks bias yang didapatkan melebihi standar SNI sedangkan untuk nilai bilangan iod terlalu rendah dari standar SNI.

2. Asam lemak penyusun trigliserida dominan yang terdapat pada lemak coklat BL 50 dari ketiga sampel adalah asam palmitat (26,38 - 62,34 %), asam oleat (15,12 - 34,94 %) dan *heptadecanoic acid, 16-methyl-* (13,95 - 37,11 %). Lemak coklat dari daerah Kab. Lima Puluh Kota memiliki kandungan asam lemak jenuh lain seperti asam miristat, asam margarat, asam arakhidat dan asam behenat.

5.2 Saran

Berdasarkan data yang didapatkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan maka disarankan :

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut tentang karakteristik mutu biji kakao BL 50
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut dengan mengaplikasikan lemak kakao BL 50 pada produk pangan atau produk kosmetik.