

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Pada analisis fisik diketahui *pretreatment* fermentasi memberikan hasil yang baik terhadap rendemen dan warna lemak kakao.
2. Pada analisis kimia diketahui *pretreatment* nonfermentasi memberikan hasil yang lebih baik terhadap sifat kimia lemak kakao yang dihasilkan. Secara organoleptik warna, rasa dan aroma dari lemak *pretreatment* fermentasi berbeda dengan lemak kakao *pretreatment* nonfermentasi.

Meskipun secara analisis kimia lemak kakao *pretreatment* fermentasi memiliki nilai karakteristik yang lebih tinggi dari lemak kakao *pretreatment* nonfermentasi, namun nilai yang diperoleh masih memenuhi syarat mutu SNI 3748:2009 mengenai lemak kakao.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya agar melakukan pengkajian lebih lanjut mengenai pengaruh *pretreatment* fermentasi dan nonfermentasi terhadap produk olahan coklat.

