

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan kipang coklat dengan perbedaan konsentrasi lemak kakao terhadap karakteristik coklat pelapis yang diaplikasikan pada kipang beras didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan konsentrasi lemak kakao pada pembuatan kipang coklat berpengaruh nyata pada titik leleh, ketebalan lapisan, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, Angka Lempeng Total (ALT), uji organoleptik rasa dan warna . Namun tidak berpengaruh nyata pada uji organoleptik aroma dan tekstur.
2. Berdasarkan penelitian didapatkan konsentrasi lemak kakao terbaik pada pembuatan kipang coklat yaitu pada perlakuan B dengan konsentrasi lemak kakao 25 %, dengan analisis titik leleh 34,67 °C, ketebalan lapisan coklat 1,34 mm, kadar air 9,53 %, kadar abu 1,52 %, kadar lemak 29,93 %, kadar protein 8,69 %, kadar karbohidrat 50,34%, angka lempeng total (ALT) $1,1 \times 10^3$, nilai organoleptik rasa 4,10 (suka), nilai aroma 3,65 (agak suka), nilai tekstur 3,35 (biasa), nilai warna 3,95 (agak suka).

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan untuk peneliti selanjutnya agar menggunakan alat conching seperti ball mill agar adonan lebih tercampur merata dan juga didapat tekstur yang lebih halus.