

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan penelitian pendahuluan dengan uji organoleptik, perlakuan pada jenis madu yang terpilih adalah madu randu. Analisis kandungan gula reduksi yang dilakukan pada madu terpilih dengan metode luff schoolr mempunyai kadar gula reduksi 72.17%.
2. Berdasarkan penelitian utama, perlakuan konsentrasi nanas bubuk (A) memberikan pengaruh terhadap respon organoleptik pada atribut rasa, tekstur, aroma dan *aftertaste* dan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap respon fisik. Konsentrasi madu (b) tidak memberikan pengaruh nyata terhadap respon fisik tetapi memberikan pengaruh nyata terhadap sifat organoleptik. Interaksi konsentrasi nanas bubuk (a) dan konsentrasi madu (b) memberikan pengaruh nyata terhadap respon organoleptik rasa dan tekstur.
3. Hasil analisis kimia pada tiga sampel terpilih, yaitu sampel a1b1 memiliki kadar lemak 39.96%, kadar gula reduksi 12.68% dan kadar serat 7.63%. Sampel a1b3 memiliki kadar lemak 36.40%, kadar gula reduksi 15.98%, dan kadar serat kasar 9.17%. Sedangkan, sampel a2b3 memiliki kadar lemak 36.77%, kadar gula reduksi 21.17% dan kadar serat 12.82%

4. Hasil penelitian utama produk cokelat terbaik dari keseluruhan respon adalah a1b3 dengan konsentrasi nanas bubuk 6% dan madu 15%, dengan kadar lemak 36.40%, kadar gula reduksi 15.98%, kadar serat kasar 9.17% dan mempunyai nilai kekerasan 1.33 mm/detik/gram

## **5.2. Saran**

1. Dalam penelitian ini dihasilkan produk cokelat yang mudah meleleh ketika didiamkan pada suhu ruang maka dari itu perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai titik leleh dari produk cokelat
2. Dalam penelitian ini produk cokelat dengan penambahan nanas bubuk tidak menghasilkan aroma yang diinginkan yaitu aroma nanas, sehingga perlu ditambahkan bahan penambah seperti perisa nanas untuk menghasilkan aroma nanas.
3. Pada penelitian ini tidak dilakukan pengujian terhadap daya simpan maka dari itu perlu dilakukan penelitian mengenai umur simpan terhadap produk cokelat