# V KESIMPULAN DAN SARAN

 Bab ini membahas mengenai : (1) Kesimpulan, dan (2) Saran.

**5.1. Kesimpulan**

 Hasil penelitian, dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan penelitian pendahuluan dengan uji organoleptik, perlakuan pada variasi konsentrasi lemak yang terbaik adalah pada konsentrasi 40%. Analisis kandungan lemak yang dilakukan pada *Dark Chocolate* terpilih dengan metode soxhlet mempunyai kadar lemak 50,69%
2. Berdasarkan penelitian utama, perlakuan Konsentrasi fruktosa (F) memberikan pengaruh nyata terhadap respon fisik dan respon organoleptik yaitu rasa dan aroma *Dark Chocolate*, konsentrasi tepung kedelai (T) tidak memberikan pengaruh nyata terhadap keseluruhan respon fisik dan organoleptik *Dark Chocolate* tetapi berpengaruh nyata pada respon kimia terutama pada hasil analisis kadar protein. Interaksi konsentrasi fruktosa (F) dan konsentrasi tepung kedelai (T) tidak berpengaruh nyata terhadap keseluruhan respon organoleptik *Dark Chocolate*.
3. Produk *Dark Chocolate* terbaik dari keseluruhan respon diperoleh secara uji organoleptik yaitu pada sampel f3t1 (konsentrasi fruktosa 20%, dan konsentrasi tepung kedelai 2,5%), dengan kadar lemak 49,40%, kadar protein 11,64%, kadar flavonoid 0,73% dan mempunyai nilai uji kekerasan pada 1,34 mm/dtk/100gr.

**5.2. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh penambahan fruktosa terhadap *fatbloom* *Dark Chocolate*.

2. Perlu dilakukan penelitian mengenai alat *conching* dengan design seperti *ice maker* untuk skala laboratorium.

3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh penambahan fruktosa terhadap umur simpan *Dark Chocolate* sehingga dapat mengetahui batas kadaluarsa produk.

4. Perlu dilakukan penelitian lanjutan bagaimana proses yang harus dilakukan untuk menurunkan lemak.