**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini akan menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran

**5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan penelitian pendahuluan dengan uji organoleptik, perlakuan waktu conching yang terbaik adalah selama 8 jam dengan suhu 60oC – 70oC dengan nilai rata-rata tertinggi pada atribut rasa, aroma dan tekstur.
2. Berdasarkan penelitian utama, perlakuan perbedaan lama tempering (A) memberikan pengaruh nyata terhadap respon organoleptik yaitu tekstur coklat *filling* selai kacang, perbedaan suhu tempering (B) tidak memberikan pengaruh nyata terhadap keseluruhan respon organoleptik coklat *filling* selai kacang. Interaksi perbedaan lama tempering (A) dan perbedaan suhu tempering (B) tidak berpengaruh nyata terhadap keseluruhan respon organoleptik coklat *filling* selai kacang.
3. Dari hasil uji organoleptik produk coklat *filling* selai kacang dapat di ketahui bahwa produk yang paling disukai dari setiap ulangan diperoleh pada ulangan pertama yaitu 335 dengan kadar lemak 25%, ulangan kedua diperoleh produk paling disukai yaitu 230 dengan kadar lemak 25,38 % dan ulangan ketiga diperoleh produk paling disukai yaitu 125 dengan kadar lemak 26,26%. Dari uji *fat blooming* diketahui bahwa ketiga produk paling disukai dari setiap ulangan mulai muncul *fat blooming* pada hari ke 15 dengan hasil yang bervariasi.

**5.2 Saran**

1. Perlu diteliti lebih lanjut mengenai metode tempering yang tepat agar produk yang

 dihasilkan tidak cepat terjadi *fat blooming.*

2. Perlu diteliti lanjut faktor lain yang dapat mencegah timbul *fat blooming* pada coklat

 agar produk yang dihasilkan lebih menarik dan tahan lama.

3. Perlu diteliti lebih lanjut metode analisis untuk mengetahui *fat blooming* pada coklat

4. Perlu diteliti lebih lanjut waktu tempering yang lebih ideal untuk membuat coklat

 agar dapat mengurangi terjadinya *fat blooming.*