V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan diatas dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Suhu penyangraian yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar lemak biji kakao sangrai, tetapi berbeda tidak nyata terhadap pH biji kakao sangrai, warna, aroma, cita rasa, kepahitan dan kesukaan cokelat pasta.
2. Penyangraian biji kakao pada suhu 130^{o}C, menghasilkan cokelat pasta dengan warna coklat, aroma harum, cita rasa enak, tingkat kepahitan agak pahit dan tingkat kesukaan disukai.

5.2. Saran

Untuk pengolahan biji kakao (300 g) menjadi cokelat pasta dengan kualitas yang enak dapat dilakukan dengan suhu penyangraian 130^{o}C dengan waktu 20 menit menggunakan alat *coffee roasting*.