V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil riset dan pembahasan di atas dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Lama penyangraian yang berbeda berpengaruh tidak nyata terhadap biji kakao sangrai, warna, aroma, cita rasa, kepahitan dan kesukaan cokelat pasta.
2. Lama penyangraian 20 menit menghasilkan cokelat pasta dengan warna coklat, aroma disukai, cita rasa disukai, tingkat kepahitan agak pahit dan tingkat kesukaan disukai.

5.2. Saran

Untuk pengolahan biji kakao (250 g) menjadi cokelat pasta yang baik dapat dilakukan dengan lama penyangraian 20 menit pada suhu 140^{o}C dengan menggunakan *coffea roasting*.