

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat ditarik beberapa kesimpulan, diantaranya:

1. Perbandingan pasta coklat dengan RPO berpengaruh terhadap kadar lemak, kadar air, asam lemak bebas, aktivitas betakatoten, gula reduksi, viskositas, uji daya oles, *chromameter* dan uji kesukaan organoleptik terhadap aroma, rasa dan daya oles, akan tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar abu, gula total dan uji kesukaan warna.
2. Konsentrasi kuning telur berpengaruh terhadap berpengaruh terhadap kadar abu, dan tidak berpengaruh terhadap analisis lainnya.
3. Berdasarkan hasil analisis organoleptik yang dilakukan dapat di simpulkan bahwa sampel yang paling disukai konsumen ialah perbandingan antara pasta coklat dan RPO 60:40 dengan penambahan kuning telur 1% yaitu P1 dengan nilai 5,4833 (agak suka) dan Y1 dengan nilai 5,3063 (agak suka).

B. Saran

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat diambil saran, diantaranya:

1. Agar dalam pembuatan selai coklat perlu diperhatikan lagi terkait penambahan konsentrasi kuning telur sebagai emulsifier agar selama penyimpanan selai coklat yang dihasilkan tetap stabil..
2. Analisis kadar lemak selai coklat menggunakan metode Soxhlet perlu dilakukan lebih teliti lagi, atau menggunakan metode lain yang lebih akurat hasilnya.