

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tahap pengolahan aneka produk olahan cokelat di Puslitkoka meliputi pengolahan primer (hulu) dan tahap pengolahan sekunder (hilir)
2. Tahap pengolahan primer (hulu) meliputi proses sortasi buah, pengupasan, pengurangan pulp, fermentasi, pengeringan, sortasi dan grading serta pengemasan dan pengudangan.
3. Tahap pengolahan sekunder (hilir) meliputi proses penyangraian, pemisahan kulit (*shell*), pemastaan, dan pengempaan.
4. Terdapat beberapa perbedaan tahapan proses pengolahan kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dengan literatur diantaranya yaitu pada proses pemeraman, proses fermentasi, proses perendaman dan pencucian, proses pengeringan, proses penyangraian, proses pemastaan serta proses pengempaan.
5. Proses fermentasi dalam tahap pengolahan primer serta proses sangrai dalam tahap pengolahan sekunder merupakan tahap yang paling menentukan kualitas akhir produk karena keduanya berpengaruh besar terhadap karakteristik dan pembentukan cita rasa khas cokelat.

B. Saran

Saran dari penulis untuk pelaksanaan proses produksi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah :

1. Penambahan proses perendaman dan pencucian setengah bersih untuk memperbaiki kenampakan biji kakao kering yang dihasilkan.
2. Dapat meningkatkan kapasitas produksi aneka produk olahan cokelat dan memperluas jangkauan pemasaran.