

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan analisa keputusan disimpulkan bahwa konsentrasi terbaik enzim *rennet* yang mampu menghidrolisis protein utuh pada kakao menjadi asam amino dan peptida yang kemudian menjadi prekursor cita rasa pada kakao yaitu 1,5%.
2. Hasil analisa terhadap pengaruh pH inkubasi terhadap hidrolisis protein pada bungkil kakao tidak terfermentasi menunjukkan hasil yang optimal pada inkubasi dengan pH 4,8.
3. Analisa keputusan terhadap perlakuan variasi lama inkubasi bungkil kakao tidak terfermentasi dengan enzim *rennet* menyatakan bahwa inkubasi selama 16 jam merupakan lama waktu inkubasi optimum dalam hidrolisis enzimatis bungkil kakao tidak terfermentasi.
4. Berdasarkan hasil uji cita rasa dengan metode *Quantitative Descriptive Analysis* yang disajikan dalam bentuk *spider web* dan grafik *biplot* dari *Principal Component Analysis*, bungkil kakao tidak terfermentasi dengan perlakuan inkubasi dengan konsentrasi enzim *rennet* dengan 1,5% pada pH 4,8 selama 16 jam berhasil menimbulkan atribut flavor *chocolate*, *caramel* dan *nutty* yang merupakan cita rasa khas kakao serta mengurangi rasa pahit dan sepat dari bungkil kakao tidak terfermentasi.

B. Saran

1. Perlu dilakukan analisa senyawa volatil dan senyawa lain yang terbentuk dari proses inkubasi bungkil kakao tidak terfermentasi sehingga diketahui pembentukan atribut cita rasa pada bungkil kakao yang telah diinkubasi
2. Perlu dilakukan penambahan variasi lama waktu inkubasi bungkil kakao tidak terfermentasi karena pada lama waktu 16 jam total asam amino, protein terlarut dan indeks fermentasi masih bisa ditingkatkan.