

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Konsentrasi enzim papain berpengaruh nyata terhadap total asam amino dan peptida yang kemudian menjadi prekursor cita rasa kakao, dengan konsentrasi penambahan enzim papain sebesar 20 U/g
2. pH inkubasi berpengaruh nyata terhadap total asam amino dan peptida yang kemudian menjadi prekursor cita rasa kakao, dengan penambahan enzim papain pada pH 7.
3. Lama inkubasi bungkil kakao non fermentasi berpengaruh nyata terhadap terhadap total asam amino dan peptida yang kemudian menjadi prekursor cita rasa kakao, dengan lama inkubasi selama 16 jam.
4. Berdasarkan hasil uji cita rasa dengan metode *Quantitative Descriptive Analysis*, bungkil kakao non fermentasi dengan perlakuan inkubasi dengan konsentrasi enzim papain 20 U/g pada pH 7 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 non fermentasi.

B. Saran

1. Dapat dilakukan analisa menggunakan GC-MS untuk mengetahui senyawa yang terbentuk dari proses inkubasi bungkil kakao non fermentasi sehingga diketahui pembentukan atribut cita rasa pada bungkil kakao non fermentasi yang telah diinkubasi
2. Dapat dilakukan penambahan variasi pada variabel konsentrasi, pH dan lama inkubasi untuk mengetahui apakah dengan variasi yang lebih tinggi didapatkan hasil total asam amino, protein terlarut dan indeks fermentasi yang lebih baik.