



LAPORAN HASIL PENELITIAN

Pengendalian Kontaminan Mikroba Pada Proses Pengolahan Bubuk Kakao dengan Alkali Natrium Hipoklorit

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Karakteristik yang mempengaruhi pengendalian kontaminan bubuk kakao berdasarkan variasi kadar natrium hipoklorit (NaOCl) dan waktu pengeringan antara lain kadar air, pH dan *Total Plate Count* (TPC). Jumlah kadar air untuk memastikan pencampuran yang merata antara senyawa alkali natrium hipoklorit (NaOCl), sehingga semakin banyak air yang digunakan, semakin lama waktu yang dibutuhkan untuk proses pengeringan. Nilai pH untuk menganalisis netralisasi asam bebas yang terjadi pada biji kakao alami, dan *Total Plate Count* (TPC) untuk mengetahui kadar alkali yang efektif menekan nilai total mikroba.
2. Proses pengolahan bubuk kakao yang relatif efektif adalah pada waktu pengeringan 12 jam dan kadar natrium hipoklorit (NaOCl) 0,02%. Pada kondisi ini didapatkan nilai kadar air 1,19%, pH 5,74 dan TPC $4,7 \times 10^3$ CFU/g.

V.2 Saran

Bubuk kakao pada penelitian ini dapat diteliti lebih lanjut untuk melihat kadar lemak dan residu klorinnya.