

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan penambahan natrium bikarbonat dan penambahan bubuk cokelat alkalisasi : gula sorgum terhadap Angka Lempeng Total (ALT). Sedangkan kapang, *Enterobacteriaceae*, dan *Salmonella* sp. tidak terjadi interaksi yang nyata. Perlakuan penambahan natrium bikarbonat 3 % dan proporsi bubuk alkalisasi : gula sorgum (40%:38%) merupakan formula terbaik dan memenuhi SNI 2020 yang menghasilkan bubuk minuman coklat dengan nilai ALT 3,197 log CFU/g , total kapang 1,198 log CFU/g, total *Enterobacteriaceae* 0,300 log CFU/g, dan *Salmonella* sp negatif.
2. Perlakuan penambahan 3% natrium bikarbonat dengan bubuk cokelat alkalisasi dan gula sorgum 50%:28% menunjukkan performa sensoris paling optimal berdasarkan analisis penalti dan hasil WTB dengan nilai *mean* tertinggi (3,55) dan signifikansi $p > 0,05$, menandakan keunggulan teknis, sensori, dan komersial. Serta terdapat 4 atribut sensori yang perlu diperhatikan karena berpengaruh pada penerimaan konsumen yaitu atribut *taste* (kemanisan, kepahitan, keasinan), Aroma (cokelat).

B. Saran

1. Perlu dilakukan optimasi lebih lanjut terhadap sampel dengan perlakuan paling optimal yaitu perlakuan penambahan natrium bikarbonat 3% dan bubuk cokelat alkalisasi : gula sorgum (40%:38%). Hal ini meliputi *taste* (kemanisan, kepahitan, keasinan), Aroma (cokelat). Optimasi dapat dilakukan dengan melakukan pembenahan perbaikan pada formulasi dan proses pengolahan sehingga dapat meningkatkan penerimaan konsumen.