

BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dikemukakan pada bab sebelumnya, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Senyawa-senyawa penyusun aroma dalam biji kakao jenis mulia dan jenis lindak yang terisolasi menggunakan metode distilasi uap-semimikrodistilasi dengan cairan pengekstrak kloroform antara lain adalah senyawa 1,1-dietoksi etana, isovaleraldehida, 3-hidroksi 2-butanon, trimetil pirazin, tetrametil pirazin, benzaldehida, fenil asetaldehida, asam isovalerat dan 2-fenil etanol.
2. Pemilihan lama fermentasi yang tepat sangat berpengaruh terhadap pembentukan senyawa aroma dalam biji kakao yang telah disangrai.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dengan prosedur kerja seperti yang telah dikemukakan pada bab sebelumnya, maka dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut :

1. a. Perlu dilakukan perancangan alat distilasi uap-ekstraksi berkesinambungan (SDE) yang lebih sempurna dibandingkan dengan rancangan pada lampiran 1, untuk memperkecil kemungkinan hilangnya senyawa aroma selama proses isolasi.

- b. Perlu dilakukan optimasi lama isolasi dengan menggunakan alat tersebut hingga memungkinkan seluruh aroma yang ada pada sampel terekstrak semua.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menentukan kondisi sangrai yang paling optimum pada biji kakao agar konsentrasi senyawa aroma yang dihasilkan dapat mencapai maksimum.

