

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa fermentasi minuman coklat dilakukan dengan 5 perlakuan yang berbeda dengan penambahan laktosa, dan analisa yang dilakukan yaitu penentuan pH dan kadar asam laktat. Dari penelitian ini didapatkan variabel optimal pada penambahan laktosa yaitu pada variabel 4 dengan penambahan laktosa 50 gr dan menghasilkan kadar asam laktat sebesar 0,63%; 0,792%; 0,819%; 0,873; dan 0,837%. Serta pH optimal dari penelitian ini yaitu 4 dan umumnya pH terendah yang digunakan adalah 4, karena jika terlalu rendah maka dapat mempengaruhi hasil fermentasi minuman coklat.

7.2 Saran

Bubuk coklat merupakan salah satu bahan yang paling banyak digemari oleh masyarakat dari semua kalangan. Saat ini bubuk coklat paling banyak digunakan sebatas produk minuman dan bahan tambahan pada produk pangan. Sehingga diperlukan suatu olahan bubuk coklat yang lebih bervariasi tidak hanya untuk dapat dinikmati saja tetapi menimbulkan efek kesehatan bagi yang mengonsumsinya misalnya seperti pada produk fermentasi minuman dari bubuk coklat. Alat autoklaf seharusnya dilengkapi dengan roda pada bagian bawah agar dapat dipindahkan dengan mudah dan lebih ditingkatkan lagi dalam bahan yang mengandung isolator agar lebih aman ketika kita memegang pegangan autoklaf.