

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil persepsi, baik dari segi pengetahuan maupun motivasi, sebagian besar responden mengetahui bahwa konsumsi produk cokelat batang memiliki peran yang sangat penting bagi kesehatan, sehingga mereka tertarik untuk mengkonsumsi atau mencoba produk baru yaitu cokelat batang madu.
2. Secara organoleptik dari segi rasa, 72% dari 100 panelis dan dari segi *mouthfeel*, 78% dari 100 panelis menyukai produk cokelat batang madu, namun dari segi *aftertaste*, 66% dari 100 panelis kurang menyukai karena panelis sering mengkonsumsi *milk chocolate*.

5.2. Saran

Penelitian ini dilakukan dengan keterbatasan kondisi karena adanya wabah *Covid-19*, maka saran saya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam mencari formulasi yang tepat untuk *aftertaste* produk cokelat batang madu agar dapat diterima oleh masyarakat dan perlu dilakukan perluasan kawasan survei agar mendapatkan responden dan panelis dengan karakteristik yang lebih beragam, baik dari aspek jenis kelamin, usia, maupun tingkat pendidikan. Hal ini dilakukan sebagai pertimbangan produk cokelat batang madu untuk diproduksi massal.

DAFTAR PUSTAKA

- Alexandre, R. S., Chagas, K., Marques, H. I. P., Costa, P. R., dan Filho, J. C. 2015. Fruit Characterization of Cacao Clones in the Coastal Region of São Mateus, ES, *Brazilian Journal of Agricultural and Environmental Engineering*. 19 (8): 785-790.
- Alvarez, C., Perez, E., dan Lares, M. C. 2007. Physical-Chemical Characterization of Fermented, Dried, and Roasted Cocoa Beans Cultivated in The Region of Cuyagua, Aragua state, *Agronomia Tropical*. 57(4): 249-256.
- Azahari, J. 1998. *Komunikasi Massa dan Pembangunan Pedesaan di Negara-Negara Dunia Ketiga*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Badan Litbang Pertanian. 2013. *Agroinovasi Sinartani: Teknologi Pengolahan Primer dan Sekunder Biji Kakao*. <http://www.litbang.pertanian.go.id/download/380/file/TEKNO-LOGI-PENGOLAHAN-PRIME.pdf> (01 Maret 2020).
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Pendataan Survei Sosial Ekonomi Nasional Tahun 2020*. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 01- 2323-2008: Biji Kakao*. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/7490> (14 Februari 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 3747:2009: Kakao Bubuk*. https://kupdf.net/download/sni-coklat-bubukpdf_59c2d28808bbc572136870b4_pdf (24 Januari 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *SNI 7934-2014: Cokelat dan Produk-Produk Cokelat*. file:///C:/Users/Asus/Downloads/kupdf.net_sni-7934-2014-cokelat-dan-produk-cokelat.pdf (10 Maret 2020).

- Carpenter, R. P., D. H. Lyon, dan T. A. Hasdell. 2000. *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Claresta, L. J. dan Y. Purwoko. 2017. Pengaruh Konsumsi Cokelat Terhadap Tingkat Kecemasan Mahasiswa Fakultas Kedokteran Praujian, *Jurnal Kedokteran Diponegoro*. 6(2): 737-747.
- Departemen Kesehatan RI. 2009. *Kategori Usia*. <http://kategori-umurmenurut-Depkes.html> (27 Juni 2020)
- Dewi, A. dan W. H. Susanto. 2013. Pembuatan Lempok Pisang (Kajian Jenis Pisang dan Konsentrasi Madu), *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1 (1).
- Hana, O. D. B. 2019. *Industri Pengolahan Kakao di Indonesia Berpeluang Tumbuh*.
<https://ekonomi.bisnis.com/read/20190917/257/1149399/industri-pengolahan-kakao-di-indonesia-berpeluang-tumbuh> (04 Juli 2020).
- Hawkins, D. I. 2007. *Consumer Behavior Building Marketing Strategy*. USA: Mc Graw Hill.
- Indarti, E., N. Arpi, dan S. Budijanto. 2013. Kajian Pembuatan Cokelat Batang dengan Metode *Tempering* dan Tanpa *Tempering*, *J. Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5 (1).
- Institute of Medicine (IOM). 2005. *Dietary Reference Intake for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and Amino Acids, A Report of the Panel on Macronutrients, Subcommittees on Upper Reference Levels of Nutrients and Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes and the Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes*. Washington DC: National Academies Press.

- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2016. *Pemasaran*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/pemasaran> (25 Juli 2020).
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2016. *Pasar*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/pasar> (25 Juli 2020).
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. <https://www.panganku.org/id-ID/view> (28 Januari 2020).
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Pedoman Gizi Seimbang*. http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK%20No.%2041%20ttg%20Pedoman%20Gizi%20Seimbang.pdf (25 Juni 2020).
- Khomsan. 2003. *Pangan dan Gizi Untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Rajagrafindo.
- Kongor, J. E., M. Hinneh, D. Van de Walle, E. O. Afoakwa, P. Boeckx, dan K. Dewettinck. 2016. Factors Influencing Quality Variation in Cocoa (*Theobroma cacao*) Bean Flavour Profile-A Review, *Food Research International*. 82: 44-52.
- Kotler, P dan Keller, K. L. 2011. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P dan G. Armstrong. 2012. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Lawless, H. T. dan H. Heymann. 1999. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Gaithersburg, Maryland: An Aspen Publication.
- Loudon, D. L. dan Bitta, A. J. D. 1993. *Consumer Behavior: Concepts and Application*. Singapore: Mc.Grow-Hill, Inc.

- Mann, P. S. 1995. *Introductory Statistics* (2nd ed.). New York: John Wiley and Sons.
- Mardikanto, T. 1993. *Penyuluh Pembangunan Pertanian Universitas Sebelas Maret*. Surakarta.
- Meilgaard, M., G. V. Civille, dan B. T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques, 3rd ed.* New York: CRC Press.
- Minifie, W. B. 1999. *Chocolate, Cocoa and Confectionary Sainst Technology, An Aspen Publication London*.
- Moeljaningsih. 2013. Pengaruh Penambahan Lesitin terhadap Kualitas Permen Cokelat Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar, *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: IPB.
- Mutmainah. 2012. Studi Pembuatan Permen Cokelat Berkadar Gula Rendah Dengan Bahan Pengisi Susu Skim Bubuk, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Nadhilla, N. F. 2014. The Activity of Antibacterial Agent of Honey Against *Staphylococcus aureus*, *J. Majority*. 3(7): 94-101.
- National Geographic Indonesia. 2018. *Mengapa Semakin Tua Kebutuhan Kalori Berkurang?* <https://nationalgeographic.grid.id/read/13309607/mengapa-semakin-tua-kebutuhan-kalori-berkurang?page=all> (04 Juli 2020).
- Pitakasari, A. R. 2010. *Ingin Tahu Dosis Sehat Konsumsi Coklat untuk Jantung?*. <https://www.republika.co.id/berita/gaya-hidup/info-sehat/10/08/20/130953-ingin-tahu-dosis-sehat-konsumsi-coklat-untuk-jantung> (27 Juni 2020).

- Purbaya, J. R. 2007. *Mengenal dan Memanfaatkan Khasiat Madu Alami*. Bandung: Penerbit Pinonir Jaya.
- Raini, M. dan A. Isnawati. 2011. Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai Pemanis Pengganti Gula, *Jurnal Media Litbang Kesehatan*. 21 (4).
- Rahmawati, D. 2004. Analisis Preferensi dan Perilaku Konsumen Terhadap Produk *Chicken Nugget*, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Riyanto, I. 2013. Manisnya Cokelat Bagi Kesehatan, *Skripsi S-1*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pakuan, Bogor.
- Rosniati dan Kalsum. 2018. Pengolahan Kakao Bubuk dari Biji Kakao Fermentasi dan Tanpa Fermentasi sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional, *J. Industri Hasil Perkebunan*. 13(2): 107-116.
- Sandhusen, R. 2000. *Marketing*. New York: Baron's Educaional Series.
- Santos, C. O. dos, Bispo, E. da S., Santana, L. R. R. de, dan Carvalho, R. D. S. de. 2014. Use of 'Cocoa Honey' (*Theobroma cacao* L.) for Diet Jelly Preparation: an Alternative Technology, *Revista Brasileira de Fruticultura*. 36(3): 640–648.
- Sari, D. R., I. D. K. Harlena, M. N. Fitri, R. R. Fajrin, S. M. Jannah, dan Yahdi. 2015. Proses Pembuatan Mentega Putih (*Shortening*), *Makalah Kimia Pangan*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Padang, Padang.
- Sarwono B. 2001. *Kiat Mengatasi Permasalahan Praktis Lebah Madu*. Jakarta : PT. Agro Media Pustaka.
- Schiffman, L. dan L. L. Kanuk. 2007. *Perilaku Konsumen* (Edisi Ketujuh). Jakarta: PT. Indeks.

- Setiadi, N. 2003. *Perilaku Konsumen*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Setiawan, A dan T. Bodroastuti. 2012. Pengaruh Karakteristik Individu dan Faktor-Faktor Pekerjaan terhadap Motivasi (Studi pada Karyawan CV. Bintang Timur Semarang), *Jurnal Kajian Akutansi dan Bisnis STIE Widya Manggala*.
- Siagian, V. J. 2017. *Outlook Kakao: Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan*. Kementerian Pertanian: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Singarimbun, M. dan S. Efendi. 1989. *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: LP3ES.
- Snapcart. 2017. *Indonesian Chocolate Consumption*
<https://snapcart.global/indonesian-chocolate-consumption/#:~:text=Indonesian%20Chocolate%20Consumption- on- Indonesian%20Chocolate%20Consumption,almost%2080%25%20market%20share%20combined.> (03 Juli 2020).
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Bogor: Pusbangtepa.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sofiah, B. D. dan Achyar, T. S. 2008. Penilaian Indrawi, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Sudaryanto, H. 2010. Analisis Kualitas Fisik dan Kimia Madu Lebah (*Apis cerana*) di Desa Kuapan Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.

- Sukma, N dan A. Baihaqi. 2013. Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Produk Cokelat di Kota Banda Aceh, *Agriseip*. 14 (2).
- Suprapti, Bertha L. D., A. Rauf, Mamang, Y. Sattu, Wahyuni, dan Multasan. 2011. Pembuatan Makanan Kesehatan dari Pasta Cokelat Non Fermentasi Kaya Polifenol, *Laporan Penelitian Balai Besar Industri Hasil Perkebunan*, Badan Pengkajian Kebijakan Iklim dan Mutu Industri, Kementerian Perindustrian.
- Tjitrosoepomo, G. 1988. *Taksonomi Tumbuhan (Spermathopyta)*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Ulfah, T. 2015. Pengaruh Konsentrasi Inulin dan Lemak Kakao (*Cacao Butter*) Terhadap Karakteristik Produk *Dark Chocolate* 60% - 70%, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Wahyudi, T., T. R. Pangabea, dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Walgito, B. 1981. *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Fakultas Psikologi UGM.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Yuliaty. 2017. Uji Efektivitas Larutan Madu sebagai Antibakteri Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas aeruginosae* dengan Metode Disk Diffusion, *Jurnal Profesi Medika*. 11(1): 7-15.

Zogina, N. M. 2015. Pengaruh Penambahan *Soy Powder* dan *Green Tea Matcha* Terhadap Karakteristik *Dark Chocolate*, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.