

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dodol coklat yang terbaik dihasilkan dari proporsi bubuk coklat 25%-30% dan 70%-75% tepung ketan. Dodol ini memiliki tekstur plastis, rasa khas coklat, warna coklat tua, aroma khas coklat, kadar air 3,49%-3,86%, kadar lemak 2,61%-3,00%, kadar abu 0,691%, kadar protein 0,279% dan kadar karbohidrat *by different* 92,160%
2. Hasil kriteria kelayakan usaha dodol coklat skala rumah tangga pada tingkat suku bunga 22 persen menunjukkan usaha dodol coklat menghasilkan nilai-nilai NPV >0, IRR > tingkat bunga yakni 22%, Net B/C >1 dan PP < umur proyek. Hal ini berarti usaha dodol coklat layak untuk dilaksanakan.
3. Hasil sensitivitas kenaikan harga bahan baku kakao 10% -50% dan harga bahan bakar 15%-90% terhadap perubahan nilai kriteria kelayakan investasi terhadap usaha dodol coklat yakni tetap layak untuk dilanjutkan.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut :

1. Mengetahui lama masa simpan dodol coklat.
2. Upaya peningkatan kehalusan bubuk coklat sehingga tekstur dodol tidak terasa berbutir/kasar.
3. Diversifikasi produk olahan kakao yang prospektif untuk dikembangkan teknologinya.