

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Bedasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Karakteristik kimia dari wafer *flat* coklat dengan penambahan bubuk wafer menunjukkan kadar air, kadar asam lemak bebas, kadar serat kasar dan kadar protein terlarut yang serupa setiap perlakuan. Karakteristik sensoris wafer *flat* coklat menunjukkan bahwa tekstur, rasa manis, dan tingkat kesukaan secara keseluruhan panelis yang optimal pada konsentrasi bubuk wafer tertentu, namun cenderung berkurang pada konsentrasi bubuk wafer yang lebih tinggi, sedangkan aroma khas wafer tetap konsisten pada setiap perlakuan
2. Konsentrasi bubuk wafer yang dapat ditambahkan pada wafer *flat* coklat adalah sampai dengan 8%. Pada konsentrasi bubuk wafer 8%, wafer *flat* coklat yang dihasilkan memiliki karakteristik yang serupa dengan wafer *flat* pabrikan dan sesuai dengan standar mutu SNI.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan wafer *flat* coklat dengan penambahan konsentrasi bubuk wafer, sehingga dapat diketahui kualitas produk akhir selama penyimpanan, karena daya simpan merupakan salah satu faktor yang dapat memengaruhi karakteristik dan keamanan produk bagi konsumen.