

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **1.1 Kesimpulan**

Penentuan mutu biji kakao berdasarkan uji visual adalah suatu pengamatan visual yang dapat dilihat secara kasat mata dengan membelah atau tidaknya biji kakao sedangkan berdasarkan uji kadar air adalah suatu pengujian yang mengukur kadar air dengan cara menghaluskan biji kakao. Dari hasil yang didapat telah memenuhi persyaratan umum dan khusus pada SNI 2323:2008 sedangkan penentuan mutu biji kakao berdasarkan uji kadar air dari hasil yang didapat belum memenuhi persyaratan umum yang telah di atur pada SNI 2323:2008 karena kadar airnya terlalu tinggi, maka dari kedua pengujian ini contoh uji belum memenuhi persyaratan keseluruhan yang ada didalam SNI 2323:2008 oleh karena itu contoh uji kualitasnya tidak baik.

#### **1.2 Saran**

Dalam penggudangan dan pengangkutan sebaiknya lebih diperhatikan lagi karena bisa saja akan terkontaminasi dengan serangga hidup, benda asing atau lainnya yang sangat mempengaruhi kerusakan mutu dari biji kakao.