

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Pengaruh perbandingan RBDPS dan minyak kelapa sawit (olein) pada pembuatan margarin berpengaruh terhadap titik leleh, stabilitas emulsi, daya oles, bilangan iod, nilai uji sensori rasa, dan uji sensori daya oles, tetapi tidak berpengaruh terhadap bilangan asam lemak bebas (FFA), bilangan peroksida, kadar air, nilai uji sensori aroma, dan nilai uji sensori warna.
2. Berdasarkan pengamatan fisik, analisis kimia, pengamatan mikrobiologi, dan uji sensori produk terbaik dihasilkan pada perbandingan 90% RBDPS dan 10% minyak kelapa sawit dengan titik leleh 41,17°C, stabilitas emulsi 97,67%, daya oles 12,50 cm, bilangan asam lemak bebas (FFA) 1,06%, bilangan peroksida 5,72 meq/kg, bilangan iod 10,93 g iod/100 g, kadar air 10,96%, angka lempeng total $2,7 \times 10^4$, nilai analisis sensori rasa 3,50 (suka), nilai analisis sensori aroma 3,50 (suka), nilai analisis sensori warna 3,63 (suka), dan nilai analisis sensori daya oles 3,93 (suka).

5.2 Saran

Adapun saran yang perlu diperhatikan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk penelitian lebih lanjut dalam proses pembuatan margarin dapat ditambahkan perisa alami maupun perisa sintetis (perisa mentega).
2. Untuk penelitian lebih lanjut perlu adanya aplikasi margarin secara langsung pada produk pangan seperti pada roti-rotian.