

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan lilin lebah pada pembuatan margarin yang dibuat dari stearin dan minyak kelapa murni berpengaruh nyata terhadap titik leleh, daya oles, bilangan iod, asam lemak bebas, nilai uji sensori warna, dan uji sensori daya oles, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, stabilitas emulsi, nilai uji sensori aroma, dan nilai uji sensori rasa.
2. Penambahan lilin lebah pada pembuatan margarin yang dibuat dari stearin dan minyak kelapa murni yang optimal berdasarkan karakteristik margarin adalah sebesar 2% dari berat bahan baku dengan karakteristik yaitu titik leleh sebesar 38,17°C, stabilitas emulsi sebesar 100 %, daya oles 8,67 cm, asam lemak bebas sebesar 0,69, bilangan iod sebesar 10,47, nilai penetapan energi sebesar 5,18 kkal/1gr dan kadar air sebesar 4,53 %.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran yang harus diperhatikan untuk penelitian selanjutnya, yaitu :

1. Penentuan jenis kemasan yang tepat digunakan untuk produk margarin sehingga dapat memperpanjang umur simpan margarin.
2. Proses pencampuran produk menggunakan alat yang memiliki kecepatan tinggi agar menghasilkan butiran halus dan tercampur dengan baik yaitu alat homogenizer dengan kecepatan 10000 rpm perlu dilakukan.