

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap pengaruh penambahan *Cocoa liquor* terhadap karakteristik margarin dari lemak kokoa dan minyak kelapa dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan *Cocoa liquor* berpengaruh nyata terhadap kadar lemak, jumlah bilangan iod, aktivitas antioksidan, warna, daya oles dan organoleptik tekstur margarin dan berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air, asam lemak bebas, titik leleh, kestabilan emulsi, angka lempeng total, organoleptik warna, organoleptik aroma dan organoleptik rasa margarin.
2. Perlakuan terbaik margarin yang dihasilkan yaitu pada penambahan *Cocoa liquor* 12%, dengan karakteristik kimia rata-rata kadar air 13%, kadar lemak 80,14%, asam lemak bebas 2,12%, jumlah bilangan iod 24,37 g iod/100 g, aktivitas antioksidan 52,71%, warna 1,2 °Hue (*red-purple*), titik leleh 34,67°C, daya oles 8,37 cm, kestabilan emulsi 96,67%, angka lempeng total $7,1 \times 10^4$ cfu/g, organoleptik warna 4,04 (suka), organoleptik aroma 3,92 (suka), organoleptik tekstur 4,00 (suka) dan organoleptik rasa 3,88 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat meningkatkan nilai titik leleh margarin, karena jika dibandingkan dengan titik leleh margarin komersial titik leleh margarin ini masih terbilang cukup rendah dan juga dapat meneliti umur simpan margarin dari lemak kokoa dan minyak kelapa dengan penambahan *cocoa liquor*.