

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbandingan minyak kelapa dan stearin kelapa sawit yang ditambahkan sari wortel pada pembuatan margarin berpengaruh nyata terhadap titik leleh, stabilitas emulsi, daya oles, asam lemak bebas, bilangan iodium, nilai uji sensori warna, nilai uji sensori tekstur, nilai uji sensori aroma dan nilai uji sensori rasa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak, analisis warna dan aktifitas antioksidan.
2. Perbandingan minyak kelapa dan stearin kelapa sawit yang ditambahkan sari wortel pada pembuatan margarin yang terbaik berdasarkan karakteristik margarin adalah pada perbandingan 25% minyak kelapa dan 75% stearin kelapa sawit dengan karakteristik yaitu titik leleh 38,67°C, stabilitas emulsi 89,67%, daya oles 6,33 cm, kadar air 11,28%, asam lemak bebas 1,66 %, bilangan iodium 12,41g giod/100g, kadar lemak 85,41%, analisis warna 76,56%, aktifitas antioksidan 10,34%, nilai sensori analisis warna 3,64 (suka), nilai sensori analisis tekstur 3,76 (suka), nilai analisis sensori aroma 3,52 (suka) dan nilai sensori analisis rasa 3,72 (suka).

5.2 Saran

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

1. Penggunaan konsentration sari wortel yang berbeda tiap perlakuan dan mengurangi kadar air sari wortel serendah mungkin untuk melihat pengaruh sari wortel terhadap margarin.
2. Penggunaan sari buah-buahan berbeda yang digunakan sebagai pewarna dan perasa margarin.
3. Mengaplikasikan hasil terbaik margarin pada *cookies*.

Menganalisis umur simpan pada margarin.