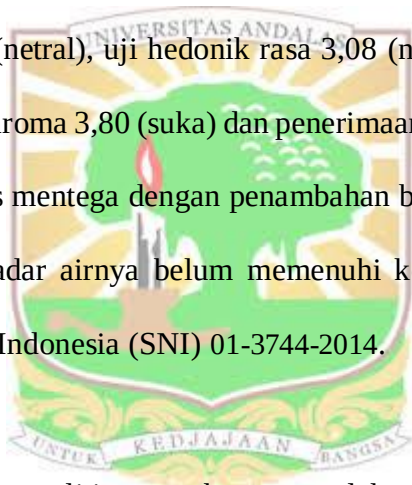


V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penambahan bubuk kunyit berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, kadar asam lemak bebas, serta nilai organoleptik yang meliputi warna, rasa, tekstur, aroma, dan penerimaan keseluruhan. Semakin tinggi penambahan bubuk kunyit semakin menurun semua parameter yang diukur. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan B yaitu penambahan bubuk kunyit pada konsentrasi 0,02%, yang menghasilkan kadar air sebesar 26,93%, kadar asam lemak bebas sebesar 0,26%, uji hedonik warna 3,42 (netral), uji hedonik rasa 3,08 (netral), uji hedonik tekstur 3,60 (suka), uji hedonik aroma 3,80 (suka) dan penerimaan keseluruhan 3,66 (suka). Kadar asam lemak bebas mentega dengan penambahan bubuk kunyit masih dalam batas standar, namun kadar airnya belum memenuhi ketentuan yang ditetapkan dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3744-2014.



5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, untuk memperoleh mentega berkualitas dapat dilakukan dengan penambahan bubuk kunyit. Namun, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk memenuhi kadar air yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.