

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbandingan sari umbi bit yang ditambahkan VCO dan stearin kelapa sawit pada pembuatan margarin berpengaruh terhadap titik leleh, kadar air, stabilitas emulsi, daya oles, asam lemak bebas, bilangan iodium, aktivitas antioksidan, kadar betasianin, kadar lemak, nilai uji sensori warna, nilai uji sensori rasa, nilai uji sensori tekstur, tetapi tidak berpengaruh terhadap nilai uji sensori aroma.
2. Perbandingan sari umbi bit yang ditambahkan VCO dan stearin kelapa sawit pada pembuatan margarin yang terbaik berdasarkan karakteristik margarin adalah perbandingan (10 % Sari Umbi Bit) dengan karakteristik titik leleh 38,14°C, stabilitas emulsi 90,43%, daya oles 7,05 cm, kadar air 8,3%, asam lemak bebas 1,78 %, bilangan iodium 12,41g iod/100g, aktivitas antioksidan 24,62 Ppm, kadar betasianin 1,84%, nilai sensori warna 4,00 (suka), tekstur 3,25 (suka), aroma 4,04 (suka), rasa 4,00 (suka)

5.2 Saran

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

1. Penggunaan bahan baku yang mengandung kadar air rendah, agar tidak mempengaruhi margarin yang dihasilkan
2. Penggunaan sari buah yang berbeda-beda sebagai pewarna dan perasa margarin
3. Menganalisis umur simpan margarin.

