

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan minyak sawit merah (MSM) berpengaruh nyata terhadap daya oles, asam lemak bebas, kadar lemak, dan nilai uji sensori rasa, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap titik leleh, stabilitas emulsi, kadar air, nilai bilangan iodium, analisis warna, aktivitas antioksidan dan uji sensori warna, tekstur serta aroma margarin.
2. Penambahan minyak sawit merah (MSM) pada pembuatan margarin yang terbaik berdasarkan pada karakteristik dan penerimaan sensori margarin adalah pada perlakuan B yaitu penambahan MSM 3% dengan karakteristik yaitu titik leleh 39,53°C, stabilitas emulsi 96%, daya oles 9,3 cm, kadar air 6,60%, asam lemak bebas 0,39%, bilangan iodium 26,15g iod/100g, kadar lemak 91,83%, analisis warna 88,48%, aktifitas antioksidan 12,81%, nilai sensori analisis warna 4,67 (sangat suka), nilai sensori analisis tekstur 4,33 (suka) , nilai analisis sensori aroma 4,00 (suka) dan nilai sensori analisis rasa 4,00 (suka).
3. Perlakuan terbaik margarin MSM selanjutnya diaplikasikan pada produk *cookies*, yang memberikan pengaruh terhadap sensori warna, aroma, tekstur dan rasa. Penerimaan sensori warna dan aroma *cookies* MSM lebih disukai dibandingkan *cookies* dari margarin komersial. Sedangkan untuk penerimaan sensori tekstur dan rasa *cookies* dari margarin komersial lebih disukai oleh panelis dibandingkan *cookies* dari MSM.

5.2 Saran

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

1. Penambahan variasi konsentrasi MSM agar memperoleh variasi warna margarin yang lebih berbeda nyata.

2. Diharapkan dapat melakukan analisis umur simpan pada margarin yang dihasilkan.

