

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil penelitian “**Profil Lemak Kakao Klon Bl 50 dan Pemanfaatannya menjadi Margarin Meja Aneka Warna**” adalah :

1. Lemak kakao BL 50 secara umum memiliki profil yang tidak berbeda nya dengan lemak kakao pada umumnya yaitu tersusun dari asam lemak asam lemak jenuh Stearat dan Palmitat serta asam lemak tidak jenuh Oleat. Jika dilihat dari persentase asam Lemaknya, kandungan asam lemak oleat Lemak Kakao BL 50 ini sedikit lebih besar dibanding jenis kakao lainnya.
2. Formulasi margarin E dengan pencampuran 60% lemak kakao BL 50 dan 40% minyak kelapa sawit (olein) terpilih berdasarkan SNI 01-3541-2014 tentang margarin dan paling disukai panelis. Hasil uji sensori dari panelis memberikan rata-rata penilaian warna 4,2, rasa 3,2, aroma 3,9, daya oles 3,8 dan tekstur 3,8.
3. Karakteristik mutu fisik dan kimia dari margarin terpilih yaitu yaitu kadar air 11,46%, bilangan iod 37,93 g iod/100g, nilai asam lemak bebas margarin 0,72%, bilangan asam 1,43 mg KOH/g, kadar lemak 83,27, warna kuning, aktivitas antioksidan 28,54% pada konsentrasi 10.000 ppm, stabilitas emulsi 85,95% dan angka lempeng total $2,1 \times 10^4$.
4. Pemberian beberapa pewarna alami (pewarna dari ubi jalar ungu, pewarna dari daun pandan dan pewarna dari labu kuning) terhadap margarin terpilih memberikan pengaruh nyata terhadap margarin yang dihasilkan untuk aktivitas antioksidannya. Sedangkan pewarna daun pandan memberikan perbedaan nyata dengan margarin tanpa pewarna untuk nilai bilangan asam.

B. Saran

1. Penelitian lebih lanjut disarankan untuk dilakukan terhadap umur simpan dari margarin yang dihasilkan terhadap pengaruh pemberian pewarna alami terhadap ketahanan produk margarin.
2. Perlu dilakukan kajian pemanfaatan margarin untuk digunakan sebagai bahan baku produk olahan seperti cake, kue kering, roti dan produk olahan lainnya.

