IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Ekstraksi katekin dari gambir menggunakan pelarut air dengan bantuan gelombang ultrasonik pada suhu 50^{o}C selama 90 menit dapat meningkatkan kemurniaan katekin hingga 95,7%, dengan aktivitas antioksidan IC50 adalah sebesar 1,89 mg/L dan kadar polifenol sebesar 95%.
2. Penambahan katekin gambir sebanyak 60mg/100 ml total campuran lemak dan minyak bahan baku margarin dapat menghambat kerusakan margarin dengan menghambat pembentukan asam lemak bebas margarin.

4.2 Saran

Setelah melakukan penelitian ini penulis menyarankan agar :

1. Kepada peneliti berikutnya agar dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan margarin yang dihasilkan dengan menggunakan katekin gambir sebagai sumber antioksidan alami
2. Kepada peneliti berikutnya agar dapat menambahkan senyawa tambahan pewarna dalam margarin menggunakan ekstrak katekin gambir sehingga dapat meningkatkan nilai penerimaan organoleptik oleh panelis.
3. Kepada pemerintah dan instansi terkait agar memberikan penyuluhan, penyebaran ilmu pengetahuan dan memfasilitasi petani hingga dapat melakukan produksi ekstrak gambir hingga menghasilkan katekin yang memiliki harga yang jauh lebih tinggi

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA