

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Dari data hasil dan pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan, diantaranya:

1. Formulasi seasoning nasi goreng yang diperkaya dengan minyak sawit merah memiliki pengaruh sangat nyata terhadap beta karoten, asam lemak bebas dan kadar lemak masing-masing memiliki pengaruh nyata dan kadar air juga berpengaruh nyata. Untuk analisis fisik memiliki yang meliputi warna L\*, a\* dan b\* memiliki pengaruh sangat nyata. Pada uji organoleptik didapat pada uji kesukaan aroma yang memiliki pengaruh nyata dan tekstur yang memiliki pengaruh sangat nyata sementara uji kesukaan rasa dan warna tidak memiliki pengaruh nyata yang signifikan.
2. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik secara keseluruhan, nasi goreng yang diperkaya dengan minyak sawit merah dapat diketahui perlakuan yang paling disukai panelis yaitu penambahan MSM dengan konsentrasi 100% (sampel F) dan dengan nilai keseluruhan 5,65 (agak suka) yang memiliki kadar beta karoten 359,061 ppm

## **B. Saran**

Saran untuk peneliti selanjutnya, perlu lagi lebih diketahui konsentrasi penambahan *Red Palm Oil* pada produk. Berdasarkan data organoleptik pada nasi goreng yang dihasilkan, perlu adanya pemahaman yang lebih terkait total formulasinya, dikarenakan dari segi aroma, tekstur dan rasa masih kurang disukai panelis.