

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan analisis yang telah dilakukan pada setiap sampel dengan perlakuan perbedaan perbandingan antara Lemak Cokelat dengan Minyak Sawit Merah berpengaruh terhadap Kadar Lemak, Organoleptik Warna, Organoleptik Tekstur, Organoleptik Aroma, Organoleptik Rasa, Bilangan Asam dan Beta Karoten.
2. Penambahan variasi konsentrasi emulsifier memberikan pengaruh terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Organoleptik Tekstur dan Stabilitas Emulsi
3. Berdasarkan analisis yang dilakukan, dapat diketahui bahwa perlakuan A1B3 merupakan sampel terbaik dengan perbandingan Lemak Cokelat dan Minyak Sawit Merah 97,5:52,5 gr dengan variasi konsentrasi emulsifier 6% dengan hasil kadar air 13,7252% yang sudah memenuhi SNI dimana SNI kadar air pada margarin yaitu Maksimal 18%. Mengandung Kadar lemak 85,829% yang sudah memenuhi SNI, SNI kadar lemak margarin yaitu Minimal 80%. Berdasarkan uji keseluruhan organoleptik, dapat diketahui bahwa margarin yang paling disukai adalah perlakuan A1B3 dengan perbandingan Lemak cokelat dan Minyak Sawit merah 65%:35% dengan variasi konsentrasi Emulsifier 12%, dengan nilai kesukaan 4,641. Dengan Hasil uji yaitu Bilangan

Asam 0,7596 mg KOH/g yang sudah memenuhi SNI yaitu Maksimal 4 mg KOH/g. Stabilitas Emulsi 37,750%, dan Beta Karoten 608,408 ppm.

B. SARAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan menggunakan perbandingan antara Lemak Cokelat dan Minyak Sawit Merah dengan variasi konsentrasi emulsifier supaya mengurangi kandungan Minyak Sawit Merah yang digunakan, agar lebih disukai oleh panelis dan supaya dapat dipasarkan.