

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan terdapat kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan CBS dengan RPO berpengaruh terhadap antioksidan tidak berpengaruh terhadap angka peroksida, asam lemak bebas, kadar air, kadar abu, warna, aroma, rasa dan daya oles.
2. Penambahan tepung daun kelor berpengaruh terhadap antioksidan, angka peroksida dan rasa, namun tidak berpengaruh terhadap asam lemak bebas, kadar air, kadar abu, warna, aroma dan daya oles.
3. Selai coklat terbaik dari aktivitas antioksidan yaitu pada perlakuan perbandingan CBS dengan RPO (2:3) dan prosentase tepung daun kelor 3 % sehingga nilai aktivitas antioksidan 83,675%.
4. Selai coklat yang disukai panelis dari rasa yaitu perbandingan CBS dengan RPO (3:2) dan penambahan tepung daun kelor 0% dengan nilai 6,35 (agak suka)

B. Saran

. Namun penambahan CBS yang terlalu banyak menyebabkan daya oles yang kurang baik, sehingga perlu mengetahui penggunaan CBS baik dalam pembuatan selai.