

V. KESIMPULAN & SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan data dari hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan RBDPO, Stearin, dan VCO berpengaruh terhadap kesukaan warna, rasa, dan tekstur, namun tidak berpengaruh terhadap asam lemak bebas, kadar air, kadar lemak, bilangan peroksida, dan aroma.
2. Lama kristalisasi berpengaruh terhadap kadar lemak, warna, dan tekstur, namun tidak berpengaruh terhadap asam lemak bebas, kadar air, bilangan peroksida, aroma, dan rasa.
3. Berdasarkan hasil uji organoleptik Shortening keseluruhan, dapat diketahui bahwa perlakuan A3 merupakan formula terbaik dengan perbandingan RBDPO, Stearin, dan VCO sebanyak 70% : 20% : 10% menghasilkan Shortening dengan skor kesukaan keseluruhan 3,46 (netral) dan lama kristalisasi B1 selama 30 menit menghasilkan Shortening dengan skor kesukaan keseluruhan 3,22 (netral).

B. Saran

Berdasarkan pengamatan dan penelitian yang dilakukan, maka saran untuk penelitian selanjutnya melakukan pengujian sifat fisik Shortening lebih lanjutan seperti uji titik leleh (*melting point*), kapasitas emulsi, stabilitas penyimpanan dan memastikan efek jangka panjang penyimpanan pada suhu terkontrol untuk memastikan kestabilan dan mutu produk