

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Hasil analisa data penelitian pada Bab 4 dapat disimpulkan:

1. Penambahan jumlah antioksidan tidak berpengaruh terhadap nilai Solid Fat Content (SFC).
2. Penambahan jumlah emulsifier tidak berpengaruh terhadap nilai Solid Fat Content (SFC).
3. Dari analisa data ANOVA penambahan antioksidan dan emulsifier, nilai P-Value diatas 0.05, sehingga H_0 dapat diterima (penambahan antioksidan dan emulsifier tidak berpengaruh terhadap *Solid Fat Content* (SFC) minyak sawit dan olein sawit).
4. Apabila bahan baku minyak dicampur ternyata nilai *Solid Fat Content* (SFC) ternyata nilai terendah dicapai pada pencampuran PO:PE 50:50, dengan nilai Solid Fat content 0.07% untuk pengukuran suhu 40°C
5. Hasil analisa *Gas Chromatography Mass Spectrophotometer* palmitat (C16:0) 43.17 % untuk *palm oil* (PO) dan Oleat (C18:1) 44.29 % untuk *palm olein* (PE).
6. Nilai *Solid Fat Content* (SFC) menunjukkan jumlah kandungan lemak padat dalam minyak. Semakin rendah nilai *Solid Fat Content* (SFC) maka kandungan lemak padatnya semakin kecil.

7. Pada margarine nilai *Solid Fat Content* (SFC) yang tinggi akan menjadikan tekstur margarine keras. Dan jika nilai *Solid Fat Content* (SFC) rendah maka margarine tersebut akan mempunyai tekstur yang lembut.

5.2 Saran

1. Disarankan agar dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penggunaan antioksidan dan emulsifier pada minyak sawit yang berhubungan dengan batas penggunaan antioksidan dan emulsifier dalam makanan yang berhubungan dengan kesehatan manusia, keamanan pangan, dan lingkungan hidup.
2. Supaya dilakukan variasi pencampuran bahan baku minyak untuk penentuan komposisi pencampuran *Palm Oil : Palm Olein* (PO:PE) yang optimum.