

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisa statistik pada *mellorine* biji bunga matahari, diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan konsentrasi *virgin coconut oil* dan *carboxymethyl cellulose* (CMC) terhadap parameter total padatan, *overrun*, viskositas, kecepatan leleh dan stabilitas emulsi, tetapi tidak terdapat interaksi nyata ($p \geq 0,05$) terhadap kadar protein, kadar lemak dan total gula. Terdapat interaksi nyata pada uji organoleptik terhadap rasa dan tekstur, dan tidak terjadi interaksi nyata pada warna dan aroma.
2. Perlakuan dengan penambahan *virgin coconut oil* 10% dan *carboxymethyl cellulose* 0,6% merupakan perlakuan terbaik dengan kadar protein 5,17%, kadar lemak 11,93%, total gula 16,74%, total padatan 35,89%, *overrun* 97,48%, viskositas 572,50mPas, waktu pelelehan 23,22 menit, stabilitas emulsi 99,41%, dengan aktivitas antioksidan sebesar 89,19% dan uji organoleptik warna 3,52 (agak suka) ; aroma 3,92 (agak suka); rasa 4,00 (suka); dan tekstur 4,08 (suka).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menentukan konsentrasi *virgin coconut oil* dan formulasi yang sesuai agar didapatkan hasil *mellorine* biji bunga matahari dengan mutu yang lebih baik lagi dan hasil organoleptik yang lebih disukai panelis.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui kandungan vitamin E pada bahan baku dan *mellorine* biji bunga matahari.