

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisa statistik pada *mellorine* sari tempe dengan penambahan guar gum dan minyak sawit merah yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa terdapat interaksi yang nyata ($f \text{ hitung} \geq f \text{ tabel}$) antara perlakuan penambahan guar gum dan penambahan minyak sawit merah terhadap parameter analisa total padatan, stabilitas emulsi, overrun, waktu pelelehan dan viskositas.
2. Berdasarkan hasil analisa statistik pada *mellorine* sari tempe, diperoleh kesimpulan bahwa tidak terdapat interaksi yang nyata ($f \text{ hitung} \leq f \text{ tabel}$) antara perlakuan penambahan guar gum dan penambahan minyak sawit merah terhadap parameter analisa kadar protein, kadar lemak, dan kapasitas antioksidan.
3. Hasil penelitian pada produk *mellorine* sari tempe diperoleh analisa perlakuan terbaik yaitu produk *mellorine* sari tempe dengan perlakuan penambahan guar gum 0,8% dan penambahan minyak sawit merah 9%. Hasil analisa meliputi kadar vitamin A diperoleh sebesar 2,894 mg/100gr bahan.

B. Saran

1. Perlu dilakukan analisa lebih lanjut untuk memperbaiki karakteristik *mellorine* yang masih memiliki aroma dan rasa tempe, serta penentuan penambahan minyak sawit merah yang tepat agar tekstur *mellorine* tidak terlalu berlemak.
2. Perlu dilakukan analisa lebih lanjut untuk mengetahui kandungan gizi lain pada *mellorine* sari tempe yang meliputi kadar vitamin E.