

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Proporsi terong belanda : air dan penambahan minyak jagung berinteraksi nyata ( $p \leq 0,05$ ) terhadap kadar lemak, aktivitas antioksidan, dan viskositas, namun tidak berinteraksi nyata ( $p \geq 0,05$ ) terhadap kadar protein, kadar vitamin C, tingkat *overrun*, serta waktu leleh *mellorine* terong belanda. Proporsi terong belanda : air dan penambahan minyak jagung berpengaruh nyata ( $\chi^2 \leq 0,05$ ) terhadap semua parameter organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur *mellorine* yang dihasilkan.
2. Proporsi terong belanda : air 1 : 1 dan minyak jagung 8% merupakan perlakuan terbaik *mellorine* terong belanda, dengan hasil analisa fisikokimia kadar protein 1,67%; kadar lemak 6,10%; kadar vitamin C 2,68%; aktivitas antioksidan 58,19%; tingkat *overrun* 8,97%; waktu leleh 23,08 menit; viskositas 2,31 mPas; total padatan terlarut 26°brix; serat pangan 2,88%. Hasil uji organoleptik menunjukkan skor kesukaan warna 4,16 (suka); aroma 3,27 (agak suka); rasa 3,76 (agak suka); tekstur 3,68 (agak suka).

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap total cemaran logam sehingga dapat dijadikan sebuah produk yang memiliki standar sesuai SNI terbaru.
2. Perlu dilakukan analisa dengan menggunakan jenis lemak nabati yang lain untuk memperbaiki hasil fisikokimia dari *mellorine* terong belanda tersebut.