

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan beberapa percobaan atau uji coba yang telah dilakukan untuk penyelesaian penelitian Tugas Akhir, produk margarin kacang kenari maka dapat disimpulkan bahwa:

Proses pembuatan yang diaplikasikan dalam pembuatan margarin kacang kenari adalah proses *emulsi* yaitu proses memadatkan benda cair, dengan mencampurkan lemak dan air menggunakan bahan pengemulsi. Langkah-langkah dalam proses pengolahan meliputi persediaan bahan dan alat, penimbangan bahan, penghalusan bahan, pencampuran bahan, serta proses yang berbeda setiap percobaan, seperti proses mengendapkan sari kenari, koagulasi susu kenari, emulsi dan beberapa proses yang diterapkan pada beberapa percobaan. Hasil akhir dari uji coba ditemukan uji coba yang paling ideal yaitu pada uji coba 14, yang mana pada uji coba tersebut menghasilkan margarin yang berwarna putih kekuningan, dapat dioles, tekstur padat, sesuai dengan standar karakteristik margarin yang dapat dikatakan baik, yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya yaitu salah satu diantaranya memiliki tekstur padat serta agak keras pada suhu rendah, berwarna kuning, tahan pada suhu ruang, dan mudah dioleskan. Pada pembuatan margarin kacang kenari dibutuhkan minyak yang memiliki lemak 80%, agar memiliki tekstur yang stabil serta tidak meleleh pada suhu ruang. Kepadatan margarin yang di hasilkan dari hasil penelitian yang dinilai ideal bertahan hingga 1 jam lebih 20 menit hingga akhirnya menjadi minyak kembali, yang disebabkan kacang kenari memiliki kandungan lemak sekitar 40-70%. Namun, margarin dari penelitian ini dapat dikategorikan sebagai margarin meja dengan jenis *Stick Margarine*, memiliki tekstur yang lebih padat daripada mentega putih. Lama simpan margarin dari penelitian ini 14 hari pada suhu *chiller* yaitu 4° C dalam kondisi tertutup, dan tidak diletakkan di sekitar bahan makanan yang berbau tajam karena margarin kacang kenari mudah terkontaminasi rasa maupun bau.

B. Saran

Berdasarkan uji coba yang telah dilakukakn dalam pembuatan Margarin Kacang Kenari, maka peneliti memberikan saran bahwa:

Pada saat proses pembuatan margarin kacang kenari, melalui proses *emulsi* yang mana pada proses tersebut menggunakan kuning telur sehingga memiliki sedikit rasa amis namun masih tertutupi oleh aroma lemon, akan tetapi baiknya pada penelitian selanjutnya untuk memberikan bahan tambahan agar rasa telur pada margarin kacang kenari dapat tertutupi atau dengan mengganti bahan pengemulsi yang tidak memberikan rasa amis. Hasil dari pembuatan margarin kacang kenari, menghasilkan margarin yang tingkat ketahanan kepadatan pada margarin mencapai 1 jam lebih 20 menit, dapat dinilai cukup namun masih dibutuhkan penelitian terkait dengan stabilisasi kepadatan pada margarin kacang kenari.