

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Minyak kacang tanah yang diperoleh melalui teknik pengepresan dengan hasil sebesar 16,8 %, dalam minyak kacang tanah terkandung asam lemak tak jenuh yaitu omega-9 sebesar 25,22% dan omega-6 sebesar 17,65%.
2. Produksi mikrokapsul minyak kacang tanah dibuat melalui teknik *freeze drying* menggunakan bahan penyalut gum arab dan maltodekstrin dengan perbandingan 1:5. Hasil karakterisasi mikrokapsul dengan randemen sebesar 64,66%, efisiensi mikrokapsul 71,42% dan kadar air 1,24% dan analisis SEM menunjukkan struktur permukaan mikrokapsul kacang yang halus dan memiliki ukuran 1-50 μm .
3. Puding coklat terfortifikasi diperoleh dengan penambahan mikrokapsul sebesar 10% dan 20%
4. Berdasarkan hasil uji hedonik menunjukkan, untuk parameter aroma, warna, dan tekstur panelis lebih menyukai produk puding coklat terfortifikasi 10%, sedangkan untuk rasa panelis lebih menyukai produk puding terfortifikasi 20%, dan hasil statistik Kruskal Wallis menunjukkan bahwa ada perbedaan secara nyata pada aroma dan rasa.

5.1 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka disarankan beberapa hal untuk penelitian selanjutnya, yaitu:

1. Perlu dilakukan pencarian mengenai teknik pengepresan yang lebih baik agar didapat minyak kacang tanah dengan persentase yang lebih tinggi.

2. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai penentuan umur simpan dari mikrokapsul asam lemak tak jenuh dan puding coklat terfortifikasi mikrokapsul asam lemak tak jenuh dari minyak kacang tanah
3. Perlu dicari teknik ekstraksi minyak dari puding terfortifikasi.