

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Hasil dari restrukturisasi minyak kastor hasil dehidrasi dengan minyak kelapa melalui reaksi interesterifikasi menggunakan katalis NaOCH_3 memiliki karakteristik yang menyerupai lemak kakao dapat dilihat dari hasil komatogram GC-MS antara pengganti mentega coklat (CBS) dan lemak kakao memiliki komposisi yang mirip diantaranya sama-sama mengandung asam miristat, asam palmitat, asam oleat dan asam linoleat. Pengganti Mentega coklat kaya asam linoleat (omega-6) yaitu sebesar 19,22% sedangkan pada lemak kakao hanya sebesar 2,11%. Minyak kelapa yang dihasilkan pada penelitian ini memiliki kualitas mutu II menurut SNI 01- 3741-2002 dengan ALB sebesar 1,667%, Bilangan Peroksida 10,229 MekO_2/Kg dan Bilangan Iodium 7,7080 $\text{gI}_2/100\text{g}$.
2. Ditinjau dari hasil penelitian komposisi asam lemak dan titik leleh dari seluruh variasi perbandingan belum ditemukan komposisi yang tepat dan baik untuk pembuatan pengganti mentega coklat (CBS). Namun dari semua variasi yang paling mendekati adalah (50:50) % v/v dan mengandung asam linoleat (omega-6) sebesar 19,22% dengan titik leleh sebesar 33°C sesuai dengan lemak kakao standar yaitu (32°C - 35°C).

5.2 Saran

Untuk peneliti selanjutnya disarankan :

Mencari perbandingan yang lebih sesuai dan tepat antara asam lemak minyak kastor hasil dehidrasi dengan minyak kelapa untuk membuat pengganti mentega coklat (CBS), sehingga dihasilkan CBS dengan bentuk dan titik leleh serta kandungan yang sama dengan mentega coklat.