

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Metode ekstraksi *wet rendering* berpengaruh nyata terhadap rendemen, asam lemak bebas, dan bilangan peroksida lemak tengkawang, namun tidak berpengaruh nyata terhadap titik leleh dan warna lemak tengkawang.
2. Perlakuan terbaik pada 1:3 yaitu 500 g bahan dengan 1500 mL air yang menghasilkan rendemen yang optimum 10,25%, asam lemak bebas 1,93%, bilangan peroksida 1,55 meq O<sub>2</sub>/kg, titik leleh 30°C, dan warna *moderat yellow*.

### **5.2 Saran**

1. Dilakukan pengontrolan terhadap penggunaan suhu selama pemanasan dan pengepresan.
2. Dilakukan uji kadar air karena selama proses ekstraksi menggunakan air.
3. Dilakukan penelitian lanjutan untuk pemurnian lemak tengkawang dan dilanjutkan substitusi lemak tengkawang terhadap lemak kakao untuk pembuatan *dark chocolate*.