

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa glukomanan yang diekstrak dari tepung umbi porang kuning dapat digunakan sebagai penstabil emulsi minyak dalam air (m/a). Penambahan konsentrasi glukomanan, jenis minyak, dan konsentrasi minyak berpengaruh nyata terhadap kestabilan emulsi. Semakin tinggi konsentrasi glukomanan dan minyak yang ditambahkan menghasilkan emulsi semakin stabil dengan *creaming index* yang rendah, viskositas tinggi, penyebaran *droplet* minyak relatif merata sehingga terjadinya flokulasi dan koalesen dapat diminimalkan, serta nilai *emulsifying activity* meningkat selama penyimpanan 8 hari. Dilihat dari *creaming index*, viskositas, ukuran *droplet*, dan *emulsifying activity* selama penyimpanan, emulsi minyak kelapa lebih stabil dibandingkan emulsi minyak kedelai. Hal ini disebabkan perbedaan karakteristik minyak, dimana minyak kelapa mengandung asam lemak jenuh tinggi, sedangkan minyak kedelai mengandung asam lemak tidak jenuh tinggi.

### 5.2. Saran

Penelitian selanjutnya perlu dilakukan aplikasi glukomanan sebagai penstabil emulsi pada produk pangan, seperti es krim, *mayonnaise*, saus, dan *yoghurt*.