

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil di atas dapat disimpulkan bahwa :

1. Komposisi emulsi minyak kedelai-air-fosfolipid di mana fosfolipid lebih kecil dibandingkan minyak dan air, stabil pada $\text{pH} = 7$.
2. Komposisi emulsi minyak kedelai-air-fosfolipid dengan perbandingan sama, stabil pada $\text{pH} = 7$ dan diasumsikan terjadi inversi emulsi o/w ke emulsi w/o.
3. Komposisi emulsi minyak kedelai-air-fosfolipid di mana fosfolipid yang digunakan lebih banyak dari komposisi sebelumnya stabil pada $\text{pH} = 6$.

5.2. Saran

Dari grafik pengaruh pH terhadap waktu pecahnya emulsi perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada pH lebih rendah dari $\text{pH}=6$.