

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Angka asam pada keenam sampel minyak goreng berkisar 0,66 mg KOH/g – 1,21 mg KOH/g. Nilai angka asam tertinggi terjadi pada sampel 1 dan 2 yaitu 1,21 mg KOH/g dan terendah yaitu pada sampel dan 5 yaitu 0,66 mg KOH/g.
2. Angka peroksida pada keenam sampel minyak goreng memperoleh hasil tertinggi pada sampel 5 dan 6 yaitu 20,30 mekO₂/kg, sedangkan bilangan peroksida terendah pada sampel 1 yaitu 15,18 mekO₂/kg.
3. Minyak goreng yang diteliti memiliki warna kuning kecoklatan sampai coklat kehitaman dengan aroma tengik.
4. Mutu minyak goreng berada di atas standar SNI dengan angka asam diatas 0,6 mg KOH/g yaitu (0.66 mg KOH/g sampai 1,21 mg KOH/g), angka peroksida diatas 10 mekO₂/kg yaitu (15,18 sampai 20,30 mekO₂/kg) dengan aroma tengik dan warna coklat kehitaman.

B. Saran

1. Diharapkan kepada pedagang gorengan untuk mengetahui penggunaan minyak goreng yang baik agar tidak berdampak pada kesehatan masyarakat.

2. Diharapkan kepada penjual jajanan gorengan agar tidak menggunakan minyak goreng yang sudah berubah warna menjadi cokelat kehitaman serta aroma yang tengik untuk menghindari bahaya yang ditimbulkan pada minyak goreng.