

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diperoleh beberapa kesimpulan yaitu :

1. Hasil pemeriksaan kadar asam lemak bebas setelah dilakukan pengujian di laboratorium sampel yang digunakan yakni minyak curah didapatkan kadar asam lemak bebas pada penggorengan 0 kali 0,30% memenuhi standar dan pada penggorengan 3 kali 0,40% dan 6 kali menggoreng 0,71% dan tidak memenuhi standar SNI 01-3741-2002, dimana kadar asam lemak bebas maksimal 0,30%.
2. Hasil pemeriksaan kadar asam lemak bebas setelah dilakukan pengujian di laboratorium sampel yang digunakan yakni minyak jagung didapatkan kadar asam lemak bebas pada penggorengan 0 kali 0,40% pada penggorengan 3 kali 0,81% dan 6 kali menggoreng 1,02% dan tidak memenuhi standar SNI 01-3741-2002, dimana kadar asam lemak bebas maksimal 0,30%.
3. Hasil pemeriksaan kadar asam lemak bebas setelah dilakukan pengujian di laboratorium sampel yang digunakan yakni minyak zaitun didapatkan kadar asam lemak bebas pada penggorengan 0 kali 0,61% pada penggorengan 3 kali 0,81% dan 6 kali menggoreng 1,12% dan tidak memenuhi standar SNI 01-3741-2002, dimana kadar asam lemak bebas maksimal 0,30%.

4. Hasil pemeriksaan kadar asam lemak bebas pada minyak curah pada penggorengan 3 kali 0,40% dan 6 kali 0,71%, pada minyak jagung pada penggorengan 3 kali 0,81% dan 6 kali 1,02 dan pada minyak zaitun pada penggorengan 3 kali 0,81% dan 6 kali menggoreng kadar asam lemak bebas meningkat 1,12% dan tidak memenuhi standar SNI 01-3741-2002 kadar asam lemak bebas maksimal 0,30%.

5.2 Saran

Berdasarkan pada hasil analisis dan kesimpulan yang telah diuraikan di atas beberapa saran yang dapat disampaikan yakni sebagai berikut :

1. Bagi masyarakat disarankan untuk tidak menggunakan minyak goreng secara berulang hal ini dapat menyebabkan kerusakan pada minyak serta dapat menimbulkan bau tengik pada minyak.
2. Bagi pedagang gorengan/ jajanan untuk tidak menggunakan minyak secara berulang tanpa menambah minyak yang baru karena hal itu dapat memicu terjadinya penyakit kanker, diabetes dan kolesterol.
3. Bagi instansi-instansi terkait agar kiranya dapat memberikan sosialisasi tentang penggunaan minyak goreng yang sering digunakan berulang.
4. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan penelitian ini dapat dilanjutkan untuk lebih mengetahui tentang penggunaan minyak goreng.