BAB V
PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan kandungan peroksida yang terdapat pada setiap sampel, maka dapat di simpulkan bahwa, kandungan peroksida yang lebih banyak terdapat pada sampel C dengan jumlah rata-rata sebanyak 14.00 meq/kg. sedangkan kandungan peroksida yang lebih sedikit terdapat pada sampel D dengan jumlah rata-rata sebanyak 6.00 meq/kg. Berdasarkan ketetapan SNI 01-3741-2002 yaitu 2 meq/kg, sehingga dapat di nyatakan bahwa minyak yang di gunakan oleh pedagang kaki lima tidak layak untuk di gunakan lagi. Dalam hal ini pemakaian minyak goreng yang di lakukan berulang-ulang kali, dapat meningkatkan kandungan peroksida pada minyak tersebut.

5.2 Saran

5.2.1 Bagi instansi terkait (Badan Lingkungan Hidup dan Dinas Kesehatan)

1. Perlu adanya pengawasan yang harus di lakukan oleh pemerintah terhadap pedagang kaki lima
2. Melakukan penyuluhan terhadap masyarakat dan pedagang tentang penggunaan minyak goreng bekas yang digunakan berulang.

5.2.2 Bagi masyarakat dan mahasiswa

1. Bagi masyarakat, agar dapat memperhatikan kualitas minyak goreng yang akan di gunakan.
2. Bagi mahasiswa, perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang kandungan peroksida pada minyak goreng bekas.

DAFTAR PUSTAKA

Andarwulan, A. Sadikin, Y.T., danWinarno, F.G. 1997. *Pengaruh Lama Penggorengan Dan Penggunaan Adsorben Terhadap Mutu Minyak Goreng Bekas Penggorengan Tahu-Tempe*. BuletinTeknol. Dan Industri Pangan

Anwar, Wiradhika R., 2012, *Studi Pengaruh Suhu dan Jenis Bahan Pangan Terhadap Stabilitas Minyak Kelapa selama Proses Penggorengan*, Skripsi *httprepository.ipb.ac.id.* Di Akses Pada Tanggal 10 Desember 2014.

Chairunisa. 2012. *Kandungan Peroksida Pada Minyak Goring Di Pedagang Makanan Gorengan Sepanjang Jalan Prof. Dr. Soepomo Umbulharjo Yogyakarta Tahun 2012.* Jurnal. (Online). *repository.uinjkt.ac.id.* Di Akses Pada Tanggal 10 Desember 2014.

Fauziah. 2013. *Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Dalam Gorengan Dan Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan Di Workshop Unhas.* Jurnal. (Online). *https://www.scribd.com.* Di Akses Pada Tanggal 10 Desember 2014.

Febriansyah. 2007. *Mempelajari Pengaruh Penggunaan Berulang Dan Aplikasi Adsorben Terhadap Kualitas Minyak Dan Tingkat Penyerapan Minyak Pada Kacang Salut*. Skripsi. (Online). *httprepository.ipb.ac.id.* Di Akses Pada Tanggal 10 Desember 2014.

Gunawan. 2003. *Analisis Pangan: Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas Pada Minyak Kedelai Dengan Variasi Menggoreng*. Jurnal. (Online). *ejournal.undip.ac.id.* Di Akses Pada Tanggal 10 Desember 2014.

Kataren, 2008.*MinyakdanLemakpangan*. UI Pres. Jakarta

Oddang. 2013. *Analisis Kadar Asam Lemak Trans Dalam Gorengan Dan Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan Di Lingkungan Workshop Universitas Hasanuddin Makassar*. Jurnal. (Online). *httprepository.ipb.ac.id.* Di Akses Pada Tanggal 10 Desember 2014.

Paramitha. 2012. *Studi Kualitas Minyak Makanan Gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang*. Skripsi. (Online). *repository.unhas.ac.id.* Di Akses Pada Tanggal 10 Desember 2014.

Sari. 2014. *Analisis Kualitas Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Ayam Goreng Kaki Lima Di Singaraja.* Jurnal. (Online). *ejournal.undiksha.ac.id.* Di Akses Pada Tanggal 10 Desember 2014.

Sartika. 2010. *Evaluasi Sifat Fisiko-Kimia Minyak Goreng yang Digunakan Oleh Pedagang Makanan Jajanan Di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru*.

Jurnal. (Online). *ejournal.unri.ac.id.* Di Akses Pada Tanggal 10 Desember 2014.

Sumarlin. 2008. *Analisis Mutu Minyak Jelantah Hasil Peremajaan Menggunakan Tanah Diatomit Alami dan Terkalsinasi*. Jurnal. (Online). *journal.uinjkt.ac.id.* Di Akses Pada Tanggal 10 Desember 2014.

Surahma. 2012. *Kandungan Peroksida Pada Minyak Goring Di Pedagang Makanan Gorengan Sepanjang Jalan Prof. Dr. Soepomo Umbulharjo Yogyakarta Tahun 2012*. Jurnal. (Online). *ojs.unud.ac.id.* Di Akses Pada Tanggal 10 Desember 2014.

Sutiah. 2008. *Studi Kualitas Minyak Goreng Dengan Parameter Viskositas Dan Indeks Bias.* Jurnal. (Online). *eprints.undip.ac.id.* Di Akses Pada Tanggal 10 Desember 2014.

Wijana, S. Arif, H. &Nur H. 2005. *Teknopangan: Mengolah Minyak Goreng Bekas*, Trubus Agrisarana. Surabaya.

Winarno,FG 2004. *Kimia Pangandangizi*. Gramedia PustakaUtama, Jakarta.