

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Semakin besar konsentrasi ekstrak sayur brokoli, semakin kecil bilangan asam lemak bebas minyak, dimana pada konsentrasi ekstrak 0 ppm, asam lemak bebas 0,440; konsentrasi 400 ppm, asam lemak bebas 0,326; konsentrasi 800 ppm, asam lemak bebas 0,242.
2. Bilangan asam minyak tertinggi (0,557) diperoleh pada penggunaan 0 ppm ekstrak sayur brokoli.
3. Bilangan asam minyak terendah (0,242) diperoleh pada penggunaan 800 ppm ekstrak sayur brokoli.
4. Ekstrak sayur brokoli efektif sebagai antioksidan terhadap minyak goreng karena sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).

B. SARAN

Kepada peneliti selanjutnya disarankan agar melakukan penelitian pada variasi waktu penyimpanan yang lebih lama dan variasi konsentrasi yang lebih tinggi untuk melihat konsentrasi optimum.