

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

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

1. Semakin besar konsentrasi ekstrak kulit jengkol yang ditambahkan sebagai antioksidan dalam minyak goreng maka bilangan peroksida akan semakin kecil.
2. Ada pengaruh lama pemanasan minyak goreng terhadap bilangan peroksida minyak goreng.
3. Daya antioksidan ekstrak kulit jengkol (IC_{50}) sebesar 114,95ppm.

5.2. Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya agar melakukan variasi suhu pemanasan campuran minyak goreng dan ekstrak kulit jengkol untuk mengetahui suhu optimal daya antioksidan ekstrak kulit jengkol.
2. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai masukan untuk penelitian loebih lanjut tentang kualitas minyak goreng, berdasarkan faktor-faktor lainnya.