

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Semakin besar konsentrasi ekstrak kulit petai maka bilangan peroksida minyak goreng akan semakin kecil karena antioksidan yang terdapat dalam ekstrak kulit petai mampu meredam terjadinya oksidasi.
2. Ada pengaruh lama pemanasan minyak goreng terhadap bilangan peroksida minyak goreng yaitu semakin lama dipanaskan maka bilangan peroksida minyak goreng semakin meningkat.
3. Antioksidan kulit petai memiliki aktifitas yang baik. Berdasarkan perubahan intensitas warna pada campuran ekstrak+DPPH dan BHT+DPPH memperlihatkan perubahan warna yang sama sehingga dapat dikatakan bahwa daya antioksidan kulit petai sama baiknya dengan antioksidan sintetik BHT.

5.2. Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya agar melakukan metode ekstraksi yang lebih spesifik untuk mendapatkan senyawa murni sehingga daya antioksidan yang dihasilkan lebih tinggi.
2. Perlu dilakukan analisis untuk mengetahui kadar dari flavonoid yang terkandung dalam kulit petai.
3. Perlu dilakukan metode pengujian untuk mengetahui antioksidan apa yang memiliki daya antioksidan paling besar dalam kulit petai.