

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan pada penelitian ini sebagai berikut :

1. Minyak goreng curah mempunyai tingkat kerusakan yang paling tinggi, minyak goreng curah yang dapat digunakan sesuai acuan SNI ditinjau dari asam lemak bebas yang terdapat pada minyak yaitu pada penggorengan pertama,. Sedangkan minyak goreng kemasan masih aman digunakan sampai penggorengan ketiga dimana pada penggorengan ketiga Minyak Goreng Kemasan.
2. Minyak goreng kemasan tetap aman digunakan sampai pemakaian ketiga kalinya berdasarkan standart mutu yang ditetapkan oleh SNI. sedangkan pada minyak curah, berdasarkan standar mutu SNI, maka minyak goreng curah masih bisa digunakan hingga pada penggorengan kedua. Secara sederhana dapat dilakukan uji organoleptik bahkan oleh masyarakat awam untuk menentukan minyak masih layak digunakan atau tidak yaitu : minyak tidak berbau, tidak berbuih, tidak berwarna kusam gelap, dan tidak mengandung ampas.

5.2 Saran

Untuk meningkatkan kualitas penelitian selanjutnya maka penulis menyarankan perlu dilakukan analisa dan identifikasi lanjutan mengenai kandungan yang terdapat pada minyak goreng curah dan kemasan dan melakukan uji analisa minyak jelantah yang telah disimpan dalam waktu lama dengan minyak jelantah yang masih baru, mengingat masyarakat Indonesia biasanya menumpuk minyak jelantah untuk digunakan dilain waktu.