

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari hasil analisa data dan pengujian hipotesis maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Bilangan peroksida pada minyak goreng kemasan yaitu 6.3046 mek/kg tidak melebihi ambang batas sesuai dengan SNI 7709;2012, tetapi melebihi ambang batas menurut WFP yaitu 2 mek/kg inilah yang menyebabkan Indonesia masih menggunakan SNI.
2. Mutu minyak goreng yang diperoleh dari varietas Dura telah memenuhi standar mutu berdasarkan SNI 01-2901-2012 yang meliputi kadar asam lemak bebas yaitu 0.1632 % tidak melebihi ambang batas sesuai dengan SNI 7709;2012.
3. Cemar logam yang terdapat pada minyak goreng kemasan untuk logam Cadmium dengan rata-rata 0.0003 mg/kg dan untuk Timbal dengan rata-rata 0.0010 mg/kg.
4. Mutu minyak goreng yang diperoleh dari varietas Dura telah memenuhi standar mutu berdasarkan SNI 01-2901-2012 yang meliputi warna minyak goreng kemasan merah/kuning 0.1 B
5. Berdasarkan uji hipotesis, mutu minyak goreng diperoleh dari varietas Dura yaitu asam lemak bebas dan bilangan peroksida tidak melebihi ambang batas menggunakan SNI 7709;2012.

5.2. Saran

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan hasil penelitian diatas, maka penulis memberikan saran untuk memperbaiki kualitas minyak goreng pada varietas Dura antara lain:

1. Kepada peneliti selanjutnya agar meneliti minyak goreng kemasan dari berbagai parameter lain yang berlaku di Indonesia maupun di negara lain.
2. Kepada peneliti selanjutnya agar dapat meneliti minyak goreng kemasan yang sesuai dengan standar internasional.

