

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Bilangan peroksida dan nilai asam lemak bebas minyak goreng yang bersumber dari CPO varietas *Tenera* memiliki mutu yang baik. Dimana bilangan peroksida yang diperoleh adalah 5,45 mek O₂/kg dan nilai asam lemak bebas yang diperoleh adalah 0,25%.
2. Mutu minyak goreng yang bersumber dari CPO varietas *Tenera* telah memenuhi standar mutu berdasarkan SNI 7709 : 2012 yang meliputi: warna minyak goreng (*red (2,4) yellow (24)*) dan minyak pelikan (negatif).
3. Kadar cemaran logam (Pb dan Cd) yang terkandung dalam minyak goreng yang bersumber dari CPO varietas *Tenera*, yaitu Timbal 0,0010 mg/kg dan Cadmium 0,0004 mg/kg. Hasil ini sangat baik, karena cemaran logam timbal (Pb) dan kadmium (Cd) yang diperoleh tidak melebihi batas maksimum syarat SNI 7709 : 2012 dimana ambang batas cemaran logam tersebut yaitu 0,1 mg/kg untuk Timbal dan 0,2 mg/kg untuk Cadmium.
4. Kandungan beta karoten (zat gizi) minyak goreng yang bersumber dari CPO varietas *Tenera* sebesar 3,78 mg/kg. Minyak goreng yang bersumber dari CPO varietas *Tenera* memiliki kandungan beta karoten yang cukup kecil, berbeda jauh dengan CPO dari varietas *Tenera* yang berkisar antara 500 – 700 mg/kg. Hal ini dikarenakan karotenoid terdegradasi dan terbuang selama proses pemurnian CPO.

5.2 Saran

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan hasil penelitian diatas, maka penulis memberikan saran untuk memperbaiki kualitas minyak goreng yang bersumber dari CPO varietas *Tenera* antara lain:

1. Kepada peneliti selanjutnya agar meneliti minyak goreng yang bersumber dari CPO varietas *Tenera* dari berbagai parameter lain yang berlaku di Indonesia maupun di negara lain. Hal ini penting karena minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan pokok masyarakat Indonesia dalam rangka pemenuhan kebutuhan sehari – hari.
2. Kepada peneliti selanjutnya agar dapat meneliti minyak goreng yang bersumber dari CPO varietas lain yang berasal dari berbagai tempat agar mengetahui faktor yang mempengaruhi mutu minyak goreng tersebut.