

BAB 6 PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap 11 sampel minyak, dapat disimpulkan:

1. Terdapat malondialdehid pada minyak curah sebelum dilakukan penggorengan dan terjadi peningkatan kadar malondialdehid pada minyak penggorengan ikan lele setiap dilakukan pemanasan.
2. Terjadi peningkatan kadar malondialdehid pada minyak penggorengan pisang goreng setiap dilakukan pemanasan.
3. Peningkatan kadar malondialdehid pada minyak goreng ikan lele lebih tinggi dibandingkan dengan minyak goreng pisang goreng.

6.2 Saran

1. Perlu untuk dilakukan penelitian lebih lanjut terkait faktor-faktor yang dapat mengakibatkan kadar malondialdehid minyak pada penggorengan pecel lele lebih tinggi dibandingkan minyak pada penggorengan pisang goreng.
2. Perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui kadar malondialdehid sebelum dan setelah penggorengan jika sampel menggunakan minyak goreng bermerk.
3. Perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui cara mengurangi kadar malondialdehid pada setiap penggorengan yang dilakukan berulang.
4. Perlu dilakukan penelitian dengan menggunakan sampel minyak sebagai kontrol penelitian dimana minyak diberi perlakuan yang sama tetapi tanpa tambahan media apapun (pemanasan minyak tanpa ada yang di goreng)