

## BAB 7 PENUTUP

### 7.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Rata-rata bilangan peroksida minyak goreng kelapa sawit kemasan bermerek semakin meningkat seiring dengan penambahan frekuensi penggorengan.
2. Rata-rata bilangan peroksida minyak goreng kelapa sawit kemasan tidak bermerek semakin meningkat seiring dengan penambahan frekuensi penggorengan.
3. Terdapat perbedaan rerata bilangan peroksida yang bermakna pada kelompok sebelum dilakukan penggorengan (penggorengan ke-0) dan penggorengan ke-1, 2, 3 dan 4 baik pada kelompok minyak goreng kelapa sawit kemasan bermerek maupun kelompok minyak goreng kelapa sawit kemasan tidak bermerek.
4. Terdapat perbedaan bilangan peroksida yang bermakna pada kelompok penggorengan yang sama (Penggorengan ke-0, 1, 2, 3 dan 4) antara minyak goreng kelapa sawit kemasan bermerek dan tidak bermerek.
5. Frekuensi maksimal penggunaan minyak goreng kelapa sawit kemasan bermerek adalah dua kali pemakaian sedangkan minyak goreng kelapa sawit kemasan tidak bermerek maksimal dipakai untuk satu kali penggorengan.

## 7.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Bagi masyarakat sebaiknya menggunakan minyak goreng kelapa sawit kemasan bermerek maksimal dua kali pemakaian dan minyak goreng kelapa sawit kemasan tidak bermerek maksimal satu kali pemakaian
2. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan meneliti pengaruh jenis bahan pangan terhadap peningkatan bilangan peroksida serta faktor-faktor lain yang dapat mempengaruhi pembentukan bilangan peroksida.
3. Bagi penelitian selanjutnya juga diharapkan dapat meneliti mengenai perbedaan bilangan peroksida antara minyak goreng kelapa sawit, minyak goreng jagung, minyak goreng kelapa dan jenis minyak goreng lainnya

