

## BAB V PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan terhadap kemampuan tongkol jagung untuk memperbaiki kualitas minyak jelantah dapat disimpulkan bahwa tongkol jagung dapat digunakan untuk memperbaiki kualitas minyak jelantah. Kondisi optimum penyerapan minyak jelantah oleh tongkol jagung diperoleh pada berat 15 gram, dan waktu perendaman 28 hari. Setelah diperlakukan dengan tongkol jagung pada kondisi optimum terjadi penurunan nilai warna, asam lemak bebas, bilangan peroksida, kadar kolesterol total, kadar trigliserida, kadar lipoprotein densitas rendah (LDL), dan kadar malondialdehid (MDA) berturut-turut 1,114 A, 0,5559%, 4,3543%, 108,9 mg/dL, 208,71 mg/dL, 58,2 mg/dL, dan 5,88 nmol/mL. Selanjutnya untuk persentase penurunan nilai warna, asam lemak bebas, bilangan peroksida, kadar kolesterol total, kadar trigliserida, kadar lipoprotein densitas rendah (LDL), dan kadar malondialdehid (MDA) berturut-turut 29,1349%, 87,1815%, 75,5602%, 12,8102%, 20,5187%, 12,1993%, dan 14,9059% yang menunjukkan bahwa tongkol jagung memiliki kemampuan yang cukup besar dalam proses penyerapan terhadap minyak jelantah. Gambar SEM menunjukkan bahwa morfologi permukaan tongkol jagung berpori.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan untuk:

1. Melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh tongkol jagung terhadap parameter untuk menentukan kualitas minyak jelantah berdasarkan analisis kualitas minyak yang lainnya.
2. Mempelajari pengaruh biomaterial lain sebagai adsorben yang dapat meningkatkan kualitas minyak jelantah.
3. Melakukan analisis dalam waktu yang berdekatan agar minyak tidak rusak.