

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian telur gulung yang diambil dari empat penjual jajanan telur gulung yang berada di Kelurahan Gunung Pangilun, Kota Padang menunjukkan bahwa sampel yang dianalisis berbeda nyata terhadap kandungan lemak, dan *yellowness* (b*). Kandungan kadar lemak (21.31-41.44%) dan asam lemak bebas (0.36-0.42%) yang cukup tinggi perlu menjadi perhatian oleh produsen dan konsumen. Sampel A memiliki kandungan kadar lemak 21.31 %, bilangan peroksida 26,56 meq/kg, dan *yellowness* (b*) 15.60 yang lebih rendah dibandingkan sampel lainnya.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian diperlukan penelitian lanjut dengan penerapan untuk proses dan penggunaan minyak yang terkontrol sehingga dihasilkan produk dengan oksidasi yang masih dalam batas aman.

