V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat ditarik beberapa kesimpulan, yaitu :

1. Perbedaan konsentrasi campuran minyak alpukat dan minyak kelapa berpengaruh nyata terhadap bilangan peroksida, FFA, bilangan iod, bilangan penyabunan, komposisi asam lemak, warna, serta kesukaan panelis terhadap kualitas sensori (warna, aroma, dan rasa). Pencampuran minyak alpukat dan minyak kelapa dapat meningkatkan kestabilan oksidatif minyak alpukat murni ditandai dengan peningkatan profil asam lemak jenuh seiring dengan penambahan minyak kelapa sehingga nilai bilangan peroksida minyak yang dihasilkan semakin menurun.
2. Rasio terbaik pada campuran minyak alpukat dan minyak kelapa terletak pada perlakuan D (40% minyak alpukat + 60 % minyak kelapa) berdasarkan pada nilai bilangan peroksida dan FFA yang rendah dengan parameter sensori berada pada taraf biasa hingga suka, dengan parameter yaitu bilangan peroksida ($8,20 \pm 0,71 \text{ meqO}_2/\text{kg}$), FFA ($0,48 \pm 0,06\%$), bilangan iod ($32,89 \pm 0,79 \text{ gI}_2/100 \text{ g}$), bilangan penyabunan ($221,63 \pm 0,89 \text{ mg KOH/g}$), warna (10 R + 58 Y + 7,9 B) dan nilai organoleptik (warna 4,0; aroma 3,35; dan rasa 3,10).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diberikan saran untuk penelitian berikutnya, yaitu :

1. Lakukan pengujian stabilitas oksidatif lanjutan pada rasio campuran terbaik dan perlakuan lainnya.
2. Evaluasi kinerja minyak campuran (terutama rasio terbaik) dalam aplikasi pangan.