

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil penelitian pada minyak bumbu dengan penambahan kunyit sebagai antioksidan berpengaruh nyata terhadap asam lemak bebas, bilangan peroksida, aktivitas antioksidan, dan total polifenol. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, dan nilai organoleptic pada minyak bumbu
2. Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan perlakuan terbaik dengan penambahan kunyit 7% (perlakuan E) dengan nilai kadar air 0,08%, asam lemak bebas 0,02%, bilangan peroksida 1.33 mek O₂/kg, aktivitas antioksidan 36.84% dan total polifenol 69.76 mg GAE/gr, kemudian didapatkan nilai organoleptic nilai rata-rata terhadap aroma 4.24 (suka), warna 4.12 (suka), dan rasa 3,68 (biasa)

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, produk minyak bumbu memiliki sedikit rasa kunyit. Oleh sebab itu, penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan pengujian terhadap after taste dan umur simpan pada minyak bumbu masakan.

