

V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan bawang putih berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap karakteristik kimia dan organoleptik minyak bawang, yaitu kadar asam lemak bebas, bilangan peroksida, aroma, dan rasa. Namun, penambahan bawang putih tidak memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik fisik minyak bawang berdasarkan parameter warna (L^* , a^* , b^*).
2. Konsentrasi penambahan bawang putih sebesar 14% merupakan perlakuan terbaik dalam menghasilkan minyak bawang dengan karakteristik terbaik. Perlakuan ini menghasilkan bilangan peroksida terendah sebesar 4,21 meq O_2/kg , kadar asam lemak bebas sebesar 0,19 g/kg yang masih memenuhi persyaratan SNI (maksimum 0,3 g/kg), serta memperoleh tingkat penerimaan panelis tertinggi terhadap aroma dan rasa dengan skor hedonik masing-masing 4,52 (suka) dan 4,48 (suka).
3. Volume penambahan minyak bawang yang optimal untuk meningkatkan karakteristik organoleptik mi goreng adalah sebesar 10 mL per 50 g mi goreng. Perlakuan tersebut menghasilkan intensitas aroma minyak bawang sebesar 7,64 (kuat) dan rasa minyak bawang sebesar 6,88 (sedang) berdasarkan uji deskriptif, sehingga mampu memberikan karakteristik aroma dan rasa minyak bawang yang paling tinggi dibandingkan perlakuan lainnya.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan agar penelitian selanjutnya melakukan analisis senyawa volatil minyak bawang untuk mengetahui komponen yang berperan

dalam pembentukan aroma khas minyak bawang. Selain itu, perlu dilakukan penelitian mengenai daya simpan minyak bawang pada berbagai kondisi penyimpanan serta aplikasinya pada produk pangan selain mi goreng.

