

BAB 6 PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Rerata kandungan bilangan peroksida minyak goreng yang digunakan oleh pedagang gorengan lebih tinggi dari rerata bilangan peroksida minyak goreng yang digunakan oleh pedagang pecel lele dan ayam, sedangkan rerata bilangan peroksida tertinggi dari jenis minyak goreng yang digunakan yaitu pada minyak goreng digunakan secara campuran.
2. Lebih dari setengah sampel yang diteliti memiliki kandungan bilangan peroksida yang tidak sesuai dengan SNI 01-3741-2013.

6.2 Saran

1. BPOM diharapkan melakukan pengawasan ketat terhadap minyak goreng yang digunakan oleh para pedagang kuliner.
2. Dilakukan penelitian lebih lanjut tentang dampak konsumsi minyak goreng bekas atau jelantah terhadap kesehatan.

