

BAB 7

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat perbedaan rata-rata peningkatan bilangan peroksida minyak goreng sawit kemasan bermerek pada keempat kelompok lama penggorengan (lama penggorengan menit ke-0, 5, 10, dan 15) atau dengan kata lain lama penggorengan memengaruhi peningkatan bilangan peroksida minyak goreng sawit kemasan bermerek.
2. Terdapat perbedaan rata-rata peningkatan bilangan peroksida minyak goreng sawit curah pada keempat kelompok lama penggorengan (lama penggorengan menit ke-0, 5, 10, dan 15) atau dengan kata lain lama penggorengan memengaruhi peningkatan bilangan peroksida minyak goreng sawit curah.
3. Terdapat perbedaan bilangan peroksida antara minyak goreng sawit kemasan bermerek dan curah pada lama penggorengan yang sama (lama penggorengan menit ke-0, 5, 10, dan 15).

7.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Bagi masyarakat, dianjurkan untuk menggunakan minyak goreng sawit kemasan bermerek dibandingkan curah.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui bilangan peroksida minyak goreng dengan lama penggorengan yang melebihi 15 menit.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh jenis tempat penyimpanan minyak goreng terhadap bilangan peroksida.
4. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menentukan perbedaan bilangan peroksida antara minyak sawit dan minyak kelapa.
5. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh konsumsi makanan yang digoreng dengan minyak goreng yang tidak memenuhi syarat mutu minyak goreng sesuai SNI terhadap kesehatan.