

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasar hasil penelitian dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Jenis bahan yang digoreng tidak berpengaruh terhadap warna, asam lemak bebas , angka peroksida dan kadar air.
2. Frekuensi penggorengan sangat berpengaruh terhadap warna, asam Lemak Bebas dan angka peroksida. tetapi tidak berpengaruh terhadap terhadap kadar air.
3. Berdasarkan Standard Nasional Indonesia (SNI 01 - 3741 : 2013 yaitu kadar air=0,1), frekuensi penggorengan akan meningkatkan kadar air minyak, namun angka peroksida tertinggi yaitu 9,51 masih memenuhi (SNI 01-3741:2013 yaitu angka peroksidanya 10.)

B. Saran

Dari hasil penelitian ini memberikan informasi kepada masyarakat penggunaan minyak goreng bahwa penggorengan yang baik maksimal dengan frekuensi penggorengan kali , lebih dari itu tidak baik.