

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berikut adalah kesimpulan dan saran berdasarkan hasil penelitian:

1. Jenis minyak goreng kelapa sawit dan frekuensi penggunaannya berpengaruh signifikan terhadap mutu organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) serta kualitas warna pisang goreng secara instrumental (nilai L^* , a^* , b^*).
2. Semakin tinggi frekuensi penggunaan minyak goreng (terutama penggunaan ketiga), terjadi penurunan nyata mutu sensori: warna menjadi lebih gelap, tekstur lebih lembek, aroma cenderung tengik, dan rasa kurang disukai oleh panelis.
3. Pengukuran warna dengan Chromameter menunjukkan nilai L^* (kecerahan) menurun seiring penggunaan minyak, dan nilai a^* meningkat, menandakan proses pencoklatan yang lebih intens akibat degradasi minyak.

B. Saran

Adapun saran pada penelitian ini ataupun penelitian yang akan datang adalah sebagai berikut:

1. Untuk menghasilkan pisang goreng dengan mutu organoleptik terbaik, disarankan menggunakan minyak goreng yang baru atau maksimal digunakan dua kali.
2. Pemilihan merek minyak goreng yang berkualitas baik (seperti Minyak A dalam penelitian ini) penting karena menunjukkan kestabilan yang lebih tinggi terhadap perubahan mutu pangan saat dipanaskan.

3. Penjual gorengan dan industri kecil menengah (IKM) sebaiknya melakukan *monitoring* frekuensi penggunaan minyak goreng untuk menjaga kualitas produk dan aspek keamanan pangan.
4. Penelitian lanjutan dapat dilakukan untuk menilai kandungan senyawa toksik (misalnya akrolein, asam lemak bebas) akibat penggunaan minyak secara berulang.
5. Disarankan pula untuk menguji jenis minyak lain (misalnya minyak kelapa, minyak jagung, atau minyak sawit fraksinasi) guna melihat alternatif yang lebih stabil terhadap degradasi termal.