

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Minyak goreng bekas maupun frekuensi penggorengan tidak berpengaruh terhadap viskositas minyak setelah penggunaan, namun interaksi antara jenis minyak goreng bekas dengan frekuensi penggunaan minyak goreng berpengaruh.
2. Frekuensi penggunaan minyak goreng berpengaruh terhadap angka peroksida minyak goreng, dan terdapat interaksi nyata antara jenis minyak goreng dengan frekuensi penggorengan.
3. Frekuensi penggorengan mempengaruhi angka terhadap asam lemak bebas dan angka peroksida, Adapun viskositas dan kadar air tidak terlalu signifikan kenaikannya.

4. Saran

Pada penelitian ini masih kurang memberikan gambaran jenis minyak pada bahan yang digunakan saat penggorengan menggunakan minyak yang berulang dan dari hasil penelitian ini memberikan informasi kepada masyarakat penggunaan minyak goreng yang baik maksimal dengan frekuensi penggorengan hanya layak dipercobaan ketiga kalinya, sesuai dengan SNI 01-3741-2013, karena pada percobaan penggorengan selanjutnya, angka peroksida dan asam lemak bebas telah melewati ambang batas standar SNI 01-3741-2013