

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

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

1. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan pada produsen minyak goreng kelapa pada proses pengolahan minyak goreng kelapa pada Produsen A perbedaan proses pengolahan pada pemanasan santan, menggunakan tiga tahap penyaringan, pemurnian, penambahan arang aktif sedangkan produsen lainnya hanya melakukan pemanasan santan dan satu kali penyaringan, sehingga kualitas berbeda.
2. Faktor variasi produsen minyak kelapa tradisional berpengaruh terhadap kadar air, asam lemak bebas, kadar kotoran, bilangan peroksida, uji warna *Colorimetri*, dan uji kesukaan pada warna kecuali uji kesukaan aroma.
3. Produsen dengan hasil analisis kualitas terbaik dan mendekati dengan minyak komersial terdapat pada produsen minyak kelapa A dengan hasil analisis kadar air 0,10 %, asam lemak bebas 0,79 %, kadar kotoran 0,04 %, bilangan peroksida 0,41 meq/g, warna *Colorimeter L* 29,81, warna a 1,68, warna b 5,61.

### **C. Saran**

Berdasarkan pengamatan dan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka untuk penelitian selanjutnya perlu diteliti lebih lanjut dari segi kualitas penyimpanan pada hasil akhir produk sehingga di ketahui kerusakan atau ketahanan minyak goreng kelapa tradisional di yogyakarta.