

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Jenis minyak goreng bekas berpengaruh terhadap angka peroksida dan kadar air tetapi tidak berpengaruh terhadap viskositas, asam lemak bebas.
2. Frekuensi penggorengan berpengaruh terhadap asam lemak bebas dan angka peroksida tetapi tidak berpengaruh terhadap viskositas, dan kadar air.
3. Terdapat interaksi antara jenis minyak dan frekuensi penggorengan pada parameter mutu viskositas.
4. Berdasarkan Standard Nasional Indonesia (SNI 01 – 3741 : 2013), hasil analisis kadar air dan angka peroksida menunjukkan bahwa frekuensi penggunaan minyak hingga 8 kali penggorengan, minyak goreng masih layak untuk di gunakan.

B. Saran

Dari hasil penelitian ini memberikan informasi kepada masyarakat penggunaan minyak goreng bahwa penggorengan yang baik maksimal dengan frekuensi penggorengan 8 kali

