

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Kesimpulan**

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

1. Hasil penelitian menunjukan faktor A yaitu perbandingan minyak goreng bekas dengan PKO berpengaruh terhadap analisis pH, kadar air dan asam lemak bebas. Tidak berpengaruh terhadap analisis alkali bebas, lemak taktersabunkan, tinggi busa, uji kesukaan warna, uji kesukaan aroma, uji kesukaan tekstur, dan uji aktivitas antibakteri.
2. Pada faktor B yaitu penambahan arang aktif tidak berpengaruh terhadap analisis pH, kadar air, asam lemak bebas, alkali bebas, lemak taktersabunkan, tinggi busa, uji kesukaan warna, uji kesukaan aroma, uji kesukaan tekstur, dan uji aktivitas antibakteri.
3. Berdasarkan uji organoleptik kesukaan warna, aroma, dan tekstur maka perlakuan terbaik pada A1B1, dengan hasil nilai kesukaan 3,03 (netral), nilai asam lemak bebas 1,29%, nilai kadar air 56,18%, nilai alkali bebas 0,14%, nilai pH 10, dan nilai lemak taktersabunkan 0,77%.

### **5.2. Saran**

Berdasarkan pengamatan dan penelitian yang telah dilakukan, maka saran untuk penelitian selanjutnya perlu diteliti pengaruh suhu pemanasan dan pengadukan saat pembuatan produk sabun agar sabun yang dihasilkan memiliki fisik dan sifat kimia yang sesuai dengan SNI.