

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Titik didih minyak yang digunakan mengalami penurunan disetiap sampel yang diteliti. Rata-rata titik didih P2 yaitu 195°C, P3 yaitu 180°C, P4 yaitu 183°C dan P6 yaitu 168°C.
2. Titik asap minyak yang digunakan mengalami penurunan disetiap sampel yang diteliti. Rata-rata titik asap P2 yaitu 206,5°C, P3 yaitu 196°C, P4 yaitu 200°C dan P6 yaitu 172,5°C.
3. Rata-rata bilangan peroksida mengalami peningkatan disetiap sampel minyak goreng setelah mengalami proses penggorengan. Bilangan peroksida sampel minyak goreng P2 adalah sebesar 0,9775, P3 sebesar 1,4615, P4 sebesar 1,468, dan P6 adalah sebesar 1,593. Hasil tersebut menunjukkan bahwa bilangan peroksida setelah penggunaan kedua sudah tidak aman digunakan.
4. Rata-rata kadar asam lemak bebas mengalami peningkatan disetiap sampel minyak goreng setelah mengalami proses penggorengan. Kadar asam lemak bebas sampel minyak goreng P2 adalah sebesar 0,3%, P3 sebesar 0,76%, P4 sebesar 0,87%, dan P6 adalah sebesar 0,94%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa kadar asam lemak bebas setelah penggunaan kedua sudah tidak aman digunakan.
5. Rata-rata kadar air mengalami peningkatan disetiap sampel minyak goreng setelah mengalami proses penggorengan. Kadar air sampel minyak goreng P2 adalah sebesar 0,23%, P3 sebesar 0,58%, P4 sebesar 0,69%, dan P6 adalah sebesar 0,90%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa kadar air setelah penggunaan kedua sudah tidak aman digunakan.

**B. Saran**

1. Perlu adanya edukasi dari pihak asrama untuk penjamah makanan tentang penggunaan minyak goreng yang baik dan aman digunakan.
2. Perlu adanya SOP tentang batas frekuensi penggorengan atau batas aman penggunaan dan cara penyimpanan minyak yang benar.
3. Frekuensi penggunaan minyak goreng maksimal adalah 2 kali proses penggorengan, karena setelah penggunaan kedua minyak goreng sudah tidak aman digunakan.