

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Konsentrasi penambahan ekstrak daun salam koja paling optimum yang menghasilkan penampakan fisik (organoleptik) paling baik setelah pemanasan selama 15 menit dan 30 menit adalah 0,25%.
2. Ketiga variasi konsentrasi penambahan ekstrak daun salam koja pada penelitian yang telah dilakukan tidak dapat memperkecil kenaikan bilangan asam setelah pemanasan selama 15 menit dan 30 menit.
3. Konsentrasi penambahan ekstrak daun salam koja yang dapat menghasilkan kenaikan bilangan peroksida paling sedikit setelah pemanasan selama 15 menit dan 30 menit adalah 0,25%; 0,5%; dan 0,75%; namun penambahan ekstrak dengan ketiga konsentrasi tersebut kurang bermakna karena bilangan peroksida yang teridentifikasi dari tiap sampel sama persis.
4. Penambahan ekstrak kental daun salam koja pada minyak dengan tujuan untuk menghambat penurunan kualitas minyak tidaklah diperlukan.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penambahan ekstrak daun salam koja terhadap kualitas minyak goreng, terutama terhadap kenaikan kadar bilangan asamnya. Untuk ekstrak yang akan ditambahkan, sebaiknya digunakan ekstrak kental yang lebih pekat atau kadar airnya lebih kecil dari 29,6%.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut menggunakan ekstrak yang diekstraksi dengan metode yang lain, dan jenis ekstrak yang berbeda bukan ekstrak kental.