

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

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

1. Penambahan variasi konsentrasi ekstrak daun kari (*Murayya Koenigii*) berpengaruh terhadap tingkat ketengikan minyak kelapa.
2. Berdasarkan hasil uji bilangan peroksida dan uji organoleptik penggunaan ekstrak daun kari yang dapat menghasilkan kualitas syarat mutu minyak goreng kelapa yang sesuai Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) adalah pada konsentrasi 1% dan 1,5%.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait dengan prospek antioksidan alami ekstrak daun kari khususnya pada industri makanan dan minuman.