

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Dari hasil penelitian uji daya hambat perendaman serbuk daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap kadar bilangan peroksida pada minyak goreng jelantah dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Ada daya hambat serbuk daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap kadar bilangan peroksida pada minyak goreng jelantah
2. Angka rata-rata Bilangan Peroksida sebelum perendaman serbuk daun kelor yaitu 23,9957
3. Angka rata-rata Bilangan Peroksida sesudah perendaman serbuk daun kelor hari 1 (14,3182), hari 2 (10,7987), hari 3 (6,1593), hari 4 (3,0397)

5.2 SARAN

5.2.1 Bagi Masyarakat

1. Apabila ingin memperbaiki kualitas minyak jelantah dapat memanfaatkan daun kelor sebagai sumber antioksidan
2. Untuk ibu rumah tangga supaya lebih berhati-hati dalam pemakaian minyak goreng jelantah

5.2.2 Bagi Peneliti

- a. Bagi peneliti selanjutnya dapat menggunakan parameter minyak yang lain dengan bahan yang sama.

- b. Bagi peneliti selanjutnya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut yaitu pemeriksaan bilangan peroksida dengan konsentrasi yang berbeda.