

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian kadar asam lemak bebas pada minyak bumbu mie instan bermerk yang diperoleh dapat disimpulkan :

Bahwa kadar asam lemak bebas pada minyak bumbu mie instan diperoleh dengan hasil yang bervariasi tergantung dari merk, kandungan atau komposisi bumbu dalam minyak dan masa produksi dari mie instan bermerk tersebut. Kadar asam lemak bebas dalam penelitian ini diperoleh hasil dengan rata-rata 1,8 % b/b. Jika dibandingkan dengan SNI 7709 : 2012 minyak goreng sawit Tidak Memenuhi Syarat Standart Nasional Indonesia (SNI).

5.2 Saran

5.2.1 Bagi Peneliti

Sebagai referensi untuk penelitian lebih lanjut yaitu pemeriksaan kadar asam lemak bebas dengan sampel yang beragam.

5.2.2 Bagi Masyarakat

Sebaiknya masyarakat lebih berhati – hati dan tidak terlalu sering mengkonsumsi mie instan karena dapat berakibat bagi kesehatan.

5.2.3 Bagi Institusi

Sebagai tambahan ilmu pengetahuan yang bermanfaat dan agar lebih berhati-hati dalam mengkonsumsi mie instan.