

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian ini, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Rata - rata Kadar asam lemak bebas pada pemberian serbuk kulit buah apel manalagi (*Malus sylvestris mill*) dengan konsentrasi 0% sebesar 1,15%.
2. Rata - rata Kadar asam lemak bebas pada pemberian serbuk kulit buah apel manalagi (*Malus sylvestris mill*) dengan konsentrasi 0,1 % sebesar 0,5%.
3. Rata - rata Kadar asam lemak bebas pada pemberian serbuk kulit buah apel manalagi (*Malus sylvestris mill*) dengan konsentrasi 0,2 % sebesar 0,435 %.
4. Rata - rata Kadar asam lemak bebas pada pemberian serbuk kulit buah apel manalagi (*Malus sylvestris mill*) dengan konsentrasi 0,3 % sebesar 0,3 %.
5. Rata - rata Kadar asam lemak bebas pada pemberian serbuk kulit buah apel manalagi (*Malus sylvestris mill*) dengan konsentrasi 0,4% sebesar 0,205%.
6. Rata - rata Kadar asam lemak bebas pada pemberian serbuk kulit buah apel manalagi (*Malus sylvestris mill*) dengan konsentrasi 0,5 % sebesar 0,045 %.

7. Ada pengaruh penambahan serbuk kulit buah apel manalagi terhadap kadar asam lemak bebas.
8. Semakin tinggi konsentrasi pemberian serbuk kulit buah apel manalagi, semakin besar penurunan kadar asam lemak bebas.

5.2 Saran

5.2.1 Bagi Masyarakat

Untuk mengawetkan minyak agar lebih tahan lama dan menurunkan kadar ketengikan ada alternatif alami dan aman dengan memberikan tambahan serbuk kulit buah apel pada minyak goreng jelantah.

5.2.2 Bagi Peneliti Lanjutan

Bagi peneliti selanjutnya dapat dilakukan penelitian tentang antioksidan dari buah-buahan lain seperti : anggur, apukat dan jeruk yang dapat menurunkan kadar asam lemak bebas pada minyak jelantah.