

BAB 6

SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang berasal dari jurnal dan skripsi dengan kriteria yang sudah di tentukan yaitu analisis kadar bilangan peroksida pada berbagai macam minyak jelantah penjual gorengan di dapatkan hasil hasil 70% minyak jelantah telah memenuhi syarat mutu SNI yaitu nilai bilangan peroksida kurang dari 10 mek O₂/Kg dan 30% tidak memenuhi syarat mutu SNI yaitu nilai bilangan peroksida lebih dari 10 mek O₂/Kg. Nilai bilangan peroksida pada minyak sesuai standart mutu SNI No.01 3741-2013 yaitu maksimum 10 mEk O₂/kg.

6.2 Saran

6.2.1 Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan dapat melakukan penelitian kualitas minyak jelantah yang digunakan pedagang gorengan pada lokasi pengambilan sampel yang berbeda dan menggunakan parameter pengujian yang lain agar pembeli aman dalam membeli jajanan gorengan.

1.2.2 Bagi Instansi

Diharapkan dapat melatih dan membimbing kemampuan mahasiswa dalam melakukan penelitian literature review sehingga mahasiswa lebih selektif dalam pemilihan literature review dan mengerti tata cara penulisannya.

6.2.3 Bagi Masyarakat

Diharapkan bagi masyarakat, khususnya penggemar atau peminat jajanan gorengan untuk tetap hati-hati jika membeli makanan atau jajanan gorengan, karena masih banyak para penjual gorengan memakai minyak jelantah secara berulang untuk menghemat biaya produksi. Dan minyak jelantah yang digunakan secara berulang akan menimbulkan berbagai macam penyakit dan bisa bersifat beracun.

