

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Penggunaan minyak goreng pada suhu tinggi (175-180 °C) berpengaruh terhadap FFA dan Angka Peroksida.
- Angka peroksida yang tertinggi adalah 2,20 mek O₂/kg didapat pada perlakuan pemanasan ke-5 yang belum melebihi ambang batas yang ditentukan dalam SNI 7709:2012.
- FFA minyak setelah pemanasan berulang meningkat mencapai nilai 0,33% yang sudah melebihi batas yang ditentukan dalam SNI 7709:2012.
- Keberadaan gugus O-H alkohol, C-O asam karboksilat dan C=C *trans* menunjukkan bahwa minyak goreng merek A sudah mengalami hidrolisis.
- Adanya gugus C-O asam karboksilat, C-O ester serta C=C *trans* karena minyak goreng merek A sudah mengalami oksidasi.

5.2. SARAN

Penelitian berikutnya dapat dilakukan penggunaan minyak dan bahan yang digoreng, sehingga dapat diketahui dengan jelas faktor yang mempengaruhi peningkatan kadar asam lemak bebas dan penyebab meningkatnya bilangan peroksida.

