

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Bilangan peroksida pada minyak goreng “B” yang dipanaskan secara berulang meningkat mencapai 2,208, tetapi masih berada dibawah batas SNI 01-3741-2012 yaitu 10 meq O₂/kg.
- Asam lemak bebas pada minyak goreng “B” yang dipanaskan secara berulang meningkat mencapai 0,26%, tetapi masih berada dibawah batas SNI 01-3741-2012 yaitu 0,30%.
- Pada pengukuran menggunakan FTIR:
 - a) Daerah bilangan gelombang 3471,8 cm⁻¹ menunjukkan vibrasi hidroperoksida O-H produk primer dari reaksi oksidasi akibat pemanasan suhu tinggi secara berulang.
 - b) Daerah bilangan gelombang 1747 cm⁻¹ pada pemanasan ke 4 mengalami penurunan puncak transmintasi akibat trigliserida dalam minyak berkurang dan telah berubah menjadi -C=O asam lemak bebas hasil proses hidrolisis

5.2. Saran

Pada penelitian lanjutan sebaiknya diarahkan pada penggorengan bahan pangan agar dapat diketahui pengaruh pada bahan pangan yang digoreng sekaligus.

