

5. KESIMPULAN & SARAN

5.1. Kesimpulan

- Komponen kayu manis yang berperan sebagai antioksidan yaitu cinnamaldehyde eugenol dan linaool yang berperan sebagai antioksidan
- Komponen oregano yang berperan sebagai antioksidan adalah carvacrol dan tyhmol
- Kayu manis dan oregano berpeluang sebagai antioksidan alami yang ditunjukkan dari beberapa uji aktivitas antioksidan.
- Kayu manis dan oregano memiliki peluang dalam mengurangi kerusakan pada minyak nabati yang ditunjukkan pada nilai peroksida dan nilai kadar asam lemak bebas
- Penambahan antioksidan alami dengan konsentrasi tinggi lebih efektif dalam menangkal radikal bebas
- Perlakuan penyimpanan, pemanasan dan penggorengan secara *deep frying* berpengaruh terhadap kualitas minyak nabati.

5.2. Saran

Berdasarkan dari hasil review ini, disarankan untuk penelitian lebih lanjut terhadap penambahan kayu manis dan oregano sebagai antioksidan alami baik ditambahkan produk lemak.