

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Komponen antioksidan yang terkandung dalam cengkeh yaitu eugenol yang tergolong phenol
- Komponen antioksidan yang terkandung dalam kunyit yaitu curcumin yang tergolong phenol
- Cengkeh dan kunyit berpeluang sebagai antioksidan karena memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi
- Penambahan cengkeh dan kunyit dalam minyak berpeluang dapat menghambat atau menurunkan nilai asam lemak bebas dan bilangan peroksida
- Pemanasan dan penyimpanan berpengaruh terhadap kerusakan minyak karena adanya reaksi oksidasi, hidrolisis, dan dekomposisi asam lemak yang disebabkan oleh udara, panas, dan cahaya.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil studi literatur ini, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis aktivitas antioksidan dalam cengkeh dan kunyit serta faktor-faktor yang mempengaruhi aktivitas antioksidan, dan metode pengujian yang efektif untuk suatu antioksidan tertentu. Perlu dilakukan juga penelitian mengenai pengaruh interaksi antara antioksidan dengan bahan pangan yang akan ditambahkan antioksidan tersebut dan uji secara sensori, sehingga antioksidan yang digunakan dalam bahan pangan dapat bekerja efektif dalam menghambat atau mencegah terjadinya radikal bebas.