

## BAB V

### KESIMPULAN

#### 5. Kesimpulan Dan Saran

##### 5.1. Kesimpulan

- Berdasarkan uji statistik dengan *Pearson Correlation Product Moment* dapat diketahui bahwa semakin naiknya FFA produk juga disertai dengan naiknya FFA minyak (saling berhubungan). Sedangkan, naiknya bilangan anisidin tidak disertai / tidak dipengaruhi dengan naiknya bilangan POV (tidak berhubungan).
- Dilihat dari uji FFA (*Free Fatty Acid*) minyak dan produk, POV (*Peroxide Value*), serta Bilangan Anisidin di PT Indofood Fritolay Semarang menunjukkan bahwa pengolahan keripik kentang memiliki mutu yang baik karena telah memenuhi standar SNI yakni untuk kadar FFA (*Free Fatty Acid*) tidak lebih dari 0,3 untuk minyak dan 0,4 untuk produk; sedangkan pada POV (*Peroxide Value*) tidak melebihi 10 mg O<sub>2</sub> dalam 10 gram sampel dan Bilangan Anisidin tidak melebihi 20 meq/kg.
- Hasil validasi 2 metode analisa kadar air yaitu alat *moisture analyzer* (mettler) dan metode termogravimetri konvensional (oven) menunjukkan bahwa kedua metode tersebut valid (parameter tersebut memenuhi persyaratan untuk penggunaannya) dilihat dari hasil analisa kadar air kedua alat tersebut yang homogen, variansi sama (data tidak acak) dan tidak ada beda nyata.

##### 5.2. Saran

1. Minyak yang diambil untuk dianalisa kadar FFA, POV serta bilangan anisidin sebaiknya dianalisa segera setelah sampling, agar tidak terjadi reaksi-reaksi yang tidak diinginkan dan mempengaruhi hasil analisa.
2. Penggantian minyak yang rutin pada saat FFA minyak menyentuh angka 0,25 dan penambahan minyak baru ketika nilai FFA minyak menyentuh angka 0,20, serta suhu penggorengan yang tidak terlalu tinggi (<180°C) sudah cukup baik untuk menjaga mutu minyak dan produk.
3. Validasi secara 3 bulan sekali seharusnya memang rutin dilaksanakan untuk memastikan bahwa hasil analisa dapat memberikan data yang selalu valid.