

7. KESIMPULAN & SARAN

7.1. Kesimpulan

- Kunyit, kayu manis, bawang merah dan bawang putih mempunyai fungsi sebagai antioksidan alami karena mengandung senyawa antioksidan.
- Nilai IC_{50} pada *spices* berbeda-beda yang dipengaruhi oleh jenis *pre-treatment*, metode ekstraksi, jenis pelarut, suhu dan waktu ekstraksi.
- Kunyit, kayu manis, bawang merah dan bawang putih efektif dalam menurunkan bilangan peroksida dan asam lemak bebas sehingga dapat mencegah kerusakan minyak goreng kelapa sawit
- Penambahan kunyit menyebabkan warna minyak goreng kelapa sawit menjadi lebih kuning karena adanya kandungan kurkumin

7.2.Saran

- Dapat dilakukan penelitian secara langsung untuk membuktikan antara kunyit, kayu manis, bawang merah dan bawang putih mana yang lebih efektif dalam mencegah kerusakan minyak goreng dan dapat dilihat dari beberapa indikator lainnya.
- Dapat dilakukan *review* untuk membandingkan beberapa *spices* lainnya yang belum dibahas dalam *review* ini.
- Dapat dilakukan *review* yang membandingkan efektivitas antara beberapa *spices* dengan antioksidan sintetik dalam mencegah kerusakan pada minyak goreng nabati.