

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Dari hasil penelitian tentang penentuan bilangan asam lemak bebas pada minyak goreng bekas pakai pada pedagang ayam goreng tepung, didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Bilangan asam lemak bebas tertinggi adalah  $40,96 \pm 9,78\%$ , asam lemak bebas terendah adalah  $10,24 \pm 9,78\%$ , dengan rata-rata  $21,01 \pm 9,78\%$ .
2. Asam lemak bebas pada 8 sampel yang diperiksa berjumlah 8, dan seluruh sampel tidak memenuhi standar SNI 7709:2012.

#### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disarankan sebagai berikut:

1. Bagi masyarakat harus lebih berhati-hati dalam memilih dan mengkonsumsi ayam goreng tepung yang dijual di pasaran. Apalagi jika dilihat proses penggorengannya menggunakan minyak goreng berwarna kuning kecoklatan hingga hitam, karena sebagian besar minyak yang berwarna kuning kecoklatan mengandung bilangan asam lemak bebas yang tinggi dan berbahaya bagi kesehatan jika dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang.
2. Untuk para pedagang disarankan untuk tidak terlalu sering menggunakan kembali minyak yang sudah pernah dipakai untuk mengurangi bilangan asam lemak bebas pada minyak tersebut.