

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pada sampel tanpa perlakuan didapat rata-rata kadar bilangan asam sebesar 0,901 mgKOH/g yang diketahui melebihi nilai maksimal bilangan asam menurut SNI 3741:2013 yaitu 0,6 mg KOH/g. Dan pada bilangan peroksida didapat rata-rata kadar sebesar 11,90 meqO₂/kg yang diketahui melebihi nilai maksimal bilangan asam menurut SNI 3741:2013 yaitu 10 meqO₂/kg.
2. Bilangan asam setelah diberi perlakuan penambahan serbuk kulit jeruk nipis mengalami penurunan konsentrasi total sebesar 0,474 mgKOH/g. Konsentrasi optimal penurunan terjadi pada konsentrasi 8% b/v dan 10% b/v yang menunjukkan nilai dibawah SNI. Bilangan peroksida setelah diberi perlakuan penambahan serbuk kulit jeruk nipis mengalami penurunan konsentrasi total sebesar 8,416 meqO₂/kg. Konsentrasi optimal penurunan terjadi pada konsentrasi 2% b/v , 4% b/v , 6% b/v ,8% b/v, dan 10% b/v yang menunjukkan nilai dibawah SNI.
3. Terdapat pengaruh penambahan serbuk kulit jeruk nipis terhadap penurunan bilangan asam yang bermakna semakin besar konsentrasi serbuk kulit jeruk nipis yang digunakan, maka kadar bilangan asam dan bilangan peroksida mengalami penurunan. Dengan uji regresi linear diperoleh koefisien determinasi (*R Square*) bilangan asam sebesar 82,7% dengan *P value* 0,000 dan koefisien determinasi (*R Square*) bilangan peroksida sebesar 66,8% dengan *P value* 0,000. T

B. SARAN

Saran Berdasarkan hasil penelitian, dapat disarankan sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan konsentrasi serbuk kulit jeruk nipis yang lebih tinggi untuk mengetahui nilai optimal penurunan bilangan asam dan bilangan peroksida.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan antioksidan tumbuhan lain yang dapat menurunkan bilangan asam dan bilangan peroksida pada minyak goreng.