

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari hasil penelitian yang berjudul uji kandungan kolesterol pada minyak curah yang telah digunakan sebagai berikut :

1. Terdapat kandungan kolesterol pada minyak curah yang telah digunakan namun dalam kadar kolesterol yang masih dapat ditolerir
2. Besarnya kandungan kolesterol pada minyak curah yang telah digunakan pada P0 yaitu sebesar 0,187%, pada P1 yaitu sebesar 0,202%, pada P2 yaitu sebesar 0,216%, dan pada pada P3 yaitu sebesar 0,203%, minyak curah masih layak digunakan karena masih dibawah ambang batas SNI 01-35555-1998 yaitu sebesar 0,3%.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas dan hasil penelitian yang dilakukan peneliti, terdapat beberapa saran antara lain sebagai berikut :

1. Bagi peneliti sebaiknya ada penelitian lanjutan terhadap jumlah ulangan pemakaian yang lebih banyak.
2. Bagi peneliti hendaknya ada penelitian lanjutan terhadap sisa-sisa endapan pada minyak curah yang telah digunakan.

3. Bagi peneliti sebaiknya harus lebih teliti lagi dalam melakukan pengujian dalam menggunakan bahan-bahan yang akan digunakan baik itu kadar sampelnya maupun seberapa lama dalam proses penggorengan bahan makanan tersebut berlangsung.
4. Bagi peneliti selanjutnya hendaknya untuk memperluas penelitian sehingga diperoleh informasi yang lebih lengkap tentang faktor-faktor yang mempengaruhi kadar kolesterol pada minyak curah yang telah digunakan.