

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Terdapat pengaruh nyata pada perlakuan penambahan ekstrak kurkumin rimpang temulawak dengan berbagai konsentrasi.
2. Perlakuan terbaik yang digunakan adalah penambahan ekstrak kurkumin rimpang temulawak sebesar 1200 ppm.
3. Perlakuan terbaik didapatkan dari hasil analisa *iodine value*, *peroxide value*, *free fatty acid*, kadar air, *smoke point*, *colour red* (warna) dan aktivitas antioksidan (DPPH). Perlakuan tersebut menghasilkan kadar *iodine value* : 60,790 gr I₂/100 gr, *peroxide value* 1,033 mEq/Kg, *free fatty acid* 0,076%, kadar air 0,061%, *smoke point* 193,333°C dan aktivitas antioksidan (DPPH) 62,469%
4. Ekstrak kurkumin rimpang temulawak tidak stabil (semakin rendah) pada proses penggorengan, pada penggorengan ke 4 terjadi penurunan nilai *iodine value* sebesar 60,509 gr I₂/100 gr, *smoke point* 174,0°C dan aktifitas antioksidan yang signifikan sebesar 56,092 %; serta terjadi kenaikan pada nilai peroksida sebesar 1,798 mEq/kg, asam lemak bebas 0,096% dan kadar air sebesar 0,245%.

B. Saran

Hasil penelitian ini dapat disarankan untuk alternatif penggunaan senyawa antioksidan pada minyak goreng sebagai pengganti antioksidan sintetik di perusahaan minyak goreng sawit dan perlu pembahasan lebih lanjut mengenai penambahan kurkumin ekstrak rimpang temulawak dalam menangkap senyawa radikal bebas dan kemampuan memperbaiki kualitas minyak goreng sawit curah.

DAFTAR PUSTAKA