

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Pola penggunaan minyak oleh pedagang adalah menggunakan jenis minyak curah (100%), membeli minyak goreng di pasar tradisional (61,53%) dari awal buka warung, pedagang yang menggunakan minyak campuran (minyak bekas dicampur minyak baru) (38,47%), menggunakan 1-2 liter minyak goreng per hari (53,84%) dengan durasi kurang dari 5 menit setiap penggorengan (69,23%), tidak pernah mengganti minyak dari buka hingga tutup warung (69,23%), menambahkan minyak baru jika minyak sisa sedikit (46,16%), dan menampung minyak bekas pakai untuk dijual ke pengepul (46,16%).
2. Presentase kualitas kimia yang tidak memenuhi SNI 7709:2019, pada minyak awal pakai untuk parameter kadar air sebesar 46,15%, Asam lemak bebas sebesar 46,15%, bilangan peroksida sebesar 69,23%. Sedangkan pada minyak goreng habis pakai, pada parameter kadar air sebesar 92,30%, Asam lemak bebas dan bilangan peroksida sebesar 100%. Rata-rata bilangan TBA seluruh sampel minyak goreng awal (0,44 mg mda/kg) dan minyak habis pakai (0,65 mg mda/kg) memiliki nilai lebih tinggi dibandingkan sampel pembanding (0,15 mg mda/kg). Hasil uji t-test menunjukkan terdapat perbedaan nyata kualitas minyak goreng awal pakai dan minyak goreng habis pakai yang digunakan pedagang kaki lima pecel lele ditinjau dari parameter kadar air, asam lemak bebas, bilangan peroksida, dan bilangan TBA.

#### **B. Saran**

1. Sebaiknya dilakukan penelitian mengenai mutu bahan pangan yang sudah digoreng menggunakan minyak secara berulang.
2. Sebaiknya pengujian dilakukan sesegera mungkin untuk mendapatkan hasil yang akurat.
3. Perlunya edukasi pada semua pedagang pecel lele terkait bahaya terhadap kesehatan dari penggunaan minyak goreng secara berulang-ulang.