

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Kualitas minyak paling baik dari penelitian ini adalah sampel minyak kelapa sawit kemasan merek komersial A dengan kode I2, dengan nilai Kadar Air sebesar 0,1%; Viskositas sebesar 46.00 mPa.s, Kadar (*Free Fatty Acid*) FFA sebesar 0,4%, Bilangan Peroksida sebesar 21,7 mek O<sub>2</sub>/kg, dan Kadar TBA 0,20 mg mda/Kg.
2. Hasil analisa uji korelasi berganda menunjukkan bahwa jumlah penjualan memiliki korelasi kuat terhadap kualitas minyak habis pakai, sedangkan durasi penjualan memiliki korelas sangat rendah terhadap kualitas minyak habis pakai.
3. Hasil analisa uji t-test menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata ( $p < 0,05$ ) antara kualitas minyak sebelum digunakan dengan minyak habis pakai terhadap parameter kadar air, viskositas, kadar FFA, bilangan peroksida, dan kadar TBA.

#### B. Saran

1. Pelaku UMKM martabak bihun diharapkan lebih memperhatikan cara penyimpanan gajih sapi, agar tidak mudah teroksidasi.
2. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh minyak habis pakai terhadap kualitas produk yang dihasilkan