

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan analisis penentuan perlakuan terbaik terhadap karakteristik organoleptik dan fisikokimia maka didapatkan perlakuan terbaik yaitu minyak goreng bekas dengan perlakuan konsentrasi 30% arang aktif dan lama perendaman 90 menit mempunyai karakteristik warna 3,75, aroma 3,85, kejernihan 4,00, Kadar Air sebesar 0,39 %, Asam Lemak Bebas (FFA) sebesar 0,23%, Angka Peroksida sebesar 7,18 MekO_2/Kg , angka iod 66,10 $\text{I}_2/100$, Viskositas sebesar 70,33 cP , dan Titik Asap sebesar 179,20 C.
2. Dari seluruh perlakuan pada parameter uji didapatkan hasil terbaik adalah kombinasi dari penambahan 30 % adsorben dan lama perendaman 90 menit.
3. Dari seluruh uji kadar air , Asam Lemak Bebas, Bilangan Peroksida,dan Titik Asap belum memenuhi SNI-7709:2019.

B. Saran

1. Perlu perlakuan yang lebih lanjut agar parameter uji bisa memenuhi SNI-7709:2019 dan mendapatkan hasil yang lebih baik.
2. Perlu dilakukan penyimpanan minyak untuk menghindari oksidasi dengan cara menyimpan di botol hitam dan diruangan gelap dengan suhu yang sejuk