

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Hampir semua jenis asam lemak dimiliki oleh minyak kacang merah ini baik dari asam lemak jenuh maupun asam lemak tak jenuhnya.
2. Komposisi asam lemak yang paling dominan dari minyak kacang merah ini adalah asam laurat (23,39%) dan asam linoleat (74,57%).
3. Komposisi asam lemak tak jenuh yang tinggi dan asam lemak jenuh yang rendah pada minyak kacang merah menyebabkan minyak ini baik untuk dikonsumsi dan aman untuk kesehatan.
4. Analisis asam lemak pada minyak menggunakan kromatografi gas ini dapat diajarkan di sekolah pada mata pelajaran kimia SMA/MA kelas XII semester genap pada sub bab senyawa organik dengan metode ceramah dan tanya jawab.

5. SARAN

Untuk peneliti selanjutnya, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengujian sifat fisio dan kimia minyak kacang merah bercorak ini yang meliputi: penentuan kadar minyak, bilangan asam, bilangan penyabunan, dan bilangan ester.