

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Nilai bilangan peroksida sebelum penambahan ekstrak kulit jengkol (0 ppm) dari minggu ke-0 hingga minggu ke-4 adalah 1,46; 1,58; 2,88; 4,02; 5,76 mg O<sub>2</sub>/g. Nilai bilangan peroksida setelah penambahan ekstrak kulit jengkol 75 ppm minggu ke-0 hingga minggu ke-4 adalah 1,14; 1,38; 2,23; 3,2; 4,04 mg O<sub>2</sub>/g, sedangkan penambahan ekstrak kulit jengkol 150 ppm minggu ke-0 hingga minggu ke-4 adalah 0,98; 1,14; 1,90; 2,97; 3,53 mg O<sub>2</sub>/g, kemudian penambahan ekstrak kulit jengkol 225 ppm minggu ke-0 hingga minggu ke-4 adalah 0,68; 0,90; 1,45; 2,06; 2,80 mg O<sub>2</sub>/g, dan terakhir penambahan ekstrak kulit jengkol 300 ppm minggu ke-0 hingga minggu ke-4 adalah 0,38; 0,75; 1,03; 1,79; 2,31 mg O<sub>2</sub>/g.
2. Dari hasil analisis ragam menyimpulkan bahwa ada pengaruh faktor utama dan interaksi antara konsentrasi ekstrak kulit jengkol dengan lama penyimpanan terhadap bilangan peroksida minyak kelapa pada taraf 5% dan 1% dimana  $F_{hitung} > F_{table}$ . Uji BNT menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan terbaik adalah kombinasi konsentrasi ekstrak kulit jengkol 150 ppm yang diberikan pada minggu ke-1
3. Ada pengaruh faktor utama dan interaksi antara konsentrasi antioksidan BHT dengan lama penyimpanan terhadap bilangan peroksida minyak

kelapa pada taraf 5% dan 1% dimana  $F_{hitung} > F_{table}$ . Uji BNT menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan terbaik adalah kombinasi konsentrasi antioksidan BHT 300 ppm yang diberikan pada minggu ke-2.

## **B. Saran**

Penelitian selanjutnya, penulis menyarankan untuk:

1. Memanfaatkan ekstrak kulit jengkol terhadap kualitas minyak kelapa dengan parameter yang lain seperti bilangan asam.
2. Melakukan penelitian terhadap minyak kelapa yang diolah dengan cara berbeda seperti dengan cara fermentasi.
3. Penelitian ini bisa dikembangkan juga terhadap minyak kelapa sawit pada perlakuan yang sama kemudian membandingkannya dengan minyak kelapa.