

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh beberapa kesimpulan antara lain:

1. Penggunaan jenis minyak goreng yang tinggi asam lemak jenuh (minyak jagung) dapat meningkatkan kadar air, meningkatkan kecerahan, kemerahan dan kekuningan, asam lemak bebas, peroksida dan jumlah mikroba dapat menurun.
2. Penggunaan konsentrasi minyak goreng yang semakin tinggi (60%) akan menurunkan kadar air, menurunkan kecerahan, meningkatkan warna merah dan kuning, menurunkan peroksida, asam lemak bebas dan total mikroba.
3. Interaksi kedua faktor tersebut dapat memberikan sinergisme dalam mempertahankan kualitas sambal bajak kecuali pada parameter asam lemak bebas dan peroksida.

5.2 Saran

Saran dari penelitian ini adalah:

1. Perlunya memperhatikan tanggal kadaluarsa minyak goreng yang dapat mempengaruhi kualitas sambal bajak.
2. Perlunya penelitian umur simpan sambal bajak dengan metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) untuk menentukan batas konsumsi.
3. Perlu adanya pengujian aroma menggunakan metode kromatografi gas (GC) untuk menentukan ketengikan.