

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengujian dan pembahasan pada penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa:

1. Tepung tapioka berpengaruh menurunkan bilangan peroksida minyak jelantah pada proses pemurnian minyak jelantah secara bermakna pada konsentrasi 5%, 10% dan 20%
2. Tepung tapioka berpengaruh menurunkan konsentrasi asam lemak bebas minyak jelantah pada proses pemurnian minyak jelantah secara bermakna pada konsentrasi 5%, 10% dan 20%
3. Tepung tapioka tidak berpengaruh meningkatkan tingkat kejernihan minyak jelantah pada proses pemurnian minyak jelantah

B. Saran

Pada penelitian selanjutnya diharapkan dapat menguji lama penyimpanan minyak setelah diadsorpsi menggunakan tepung tapioka karena factor penyimpanan mengakibatkan meningkatnya nilai bilangan peroksida dan asam lemak bebas