

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Tepung Gandum (*Triticum aestivum* L.) mampu menurunkan kadar asam lemak bebas (ALB) dan bilangan peroksida secara signifikan tetapi variasi berat tepung tidak berpengaruh secara bermakna.
2. Tepung Gandum Hitam (*Secale cereale* L.) mampu menurunkan kadar asam lemak bebas (ALB) dan bilangan peroksida secara signifikan tetapi variasi jumlah tepung tidak berpengaruh secara bermakna.
3. Perbedaan jenis dan berat tepung tidak berpengaruh secara signifikan terhadap penurunan kadar asam lemak bebas (ALB) dan bilangan peroksida.

B. Saran

Diharapkan pada peneliti selanjutnya dapat mempertimbangkan penggunaan metode analisis instrumental seperti Kromatografi Gas ataupun Spektrofotometri Massa untuk meningkatkan spesifitas dan sensitivitas analisis untuk mendapatkan hasil yang lebih akurat dan valid. Selain itu, jika tetap melakukan metode titrasi, dapat dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui zat-zat yang dapat menyebabkan interferensi sehingga dapat diidentifikasi dan dikendalikan lebih baik.