

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Setelah dilakukan pengetesan, pengecekan alat dan penganalisaan data dapat disimpulkan bahwa:

1. Kualitas minyak goreng yang baik adalah 890-910 gram/cm<sup>3</sup>.
2. Berdasarkan hasil pengujian alat kualitas minyak goreng yang kurang baik untuk digunakan adalah saat minyak goreng telah dipakai 2 kali penggorengan yaitu 880 gram/cm<sup>3</sup>.
3. Berdasarkan hasil pengujian alat, massa jenis minyak goreng akan berkurang tiap kali dilakukan pemanasan.

#### **5.2 Saran**

Untuk pengembangan selanjutnya Penulis menyarankan untuk adanya penambahan berupa :

1. Viscometer untuk mengukur tingkat kekentalan minyak goreng.
2. Sensor untuk mendeteksi aroma minyak goreng.