

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Adanya hubungan antara cara penggorengan oleh pedagang pecel lele di Kota Yogyakarta terhadap kualitas minyak goreng yang digunakan.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Adanya penurunan kualitas minyak goreng, hal ini dilihat dari adanya kenaikan pada masing-masing parameter kualitas minyak goreng yaitu kadar air ($0,19 \pm 0,11$), angka peroksida ($13,79 \pm 6,40$), dan asam lemak bebas ($1,07 \pm 0,51$).
- b. Tidak ada hubungan dan pengaruh nyata tindakan proses penggorengan terhadap minyak sebelum digunakan, namun ada hubungan dan pengaruh nyata tindakan proses penggorengan terhadap minyak goreng sesudah digunakan

B. Saran

Perlunya penelitian lebih lanjut tentang pengaruh bahan makanan dan lendir yang terdapat pada ikan lele terhadap kualitas minyak goreng setelah penggorengan.