

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Frekuensi penggorengan tahu mempengaruhi penurunan kadar asam lemak tidak jenuh pada minyak kelapa sawit.

5.2 Saran

Dilakukan penelitian lebih lanjut pada bahan makanan lain yang memiliki kandungan dan waktu penggorengan yang berbeda.

Disarankan masyarakat tidak menggunakan minyak goreng secara berulang-ulang walaupun nampaknya minyak tersebut masih jernih.