

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Secara keseluruhan semua aspek yang diperiksa rata-rata tidak memenuhi syarat baik dari tingkat pengetahuan, perilaku pedagang, dan uji kualitas minyak goreng bekas pakai pedagang.

1. Tingkat pengetahuan

Dari hasil penelitian yang didapatkan dari jurnal-jurnal sebelumnya yang digunakan pada penelitian ini, diketahui bahwa pengetahuan pedagang makanan tentang dampak atau bahaya kesehatan dan penggunaan minyak goreng bekas yang digunakan oleh pedagang makanan, sebagian besar pedagang masuk dalam kategori sedang, karena minimnya pengetahuan dan sosialisasi pengetahuan tentang dampak dan penggunaan minyak goreng bekas.

2. Tingkat perilaku

Dari hasil penelitian yang didapatkan dari jurnal-jurnal sebelumnya yang digunakan pada penelitian ini, diketahui bahwa perilaku pedagang makanan dalam penggunaan minyak goreng bekas yang digunakan oleh pedagang makanan, sebagian besar pedagang masuk dalam kategori rendah, karena masih berperilaku menggunakan minyak goreng berulang kali sampai berwarna gelap yang dapat merusak minyak dan menyebabkan penyakit akibat

makanan. Sehingga tingkat pengetahuan yang baik belum menentukan untuk berperilaku baik dalam penggunaan minyak goreng.

3. Bilangan peroksida pada minyak goreng bekas pakai

Dari hasil penelitian yang didapatkan dari jurnal-jurnal sebelumnya yang digunakan pada penelitian ini, didapatkan hasil pemeriksaan Kadar Bilangan Peroksida pada minyak goreng bekas pakai pedagang, seluruh pedagang melebihi standar baku mutu minyak goreng SNI 3741: Maks. 10 mek O₂/kg. Sehingga dikategorikan tidak memenuhi syarat. Dikarenakan perilaku para pedagang dalam penggorengan menggunakan minyak berulang kali dan menggunakan api besar.

4. Kadar air pada minyak goreng bekas pakai

Dari hasil penelitian yang didapatkan dari jurnal-jurnal sebelumnya yang digunakan pada penelitian ini, didapatkan hasil pemeriksaan Kadar Air pada minyak goreng bekas pakai pedagang, seluruh pedagang melebihi standar baku mutu minyak goreng SNI 3741:2013 Maks. 0,15 % b/b. Sehingga dikategorikan tidak memenuhi syarat. Dikarenakan perilaku para pedagang dalam penggorengan menggunakan api besar, dari bahan makanan yang mengandung air, dan penyimpanan minyak yang tidak tertutup rapat.

5.2 Saran

1. Bagi Pedagang

Bagi pedagang makanan jajanan yang menggunakan minyak goreng agar tidak menggunakan minyak goreng secara terus menerus untuk menggoreng bahan

makanan, rutin melakukan pergantian minyak goreng setelah maksimal 3 kali penggorengan, dan menggoreng dengan secukupnya.

2. Bagi pemerintah

Bagi pemerintah agar melakukan penyuluhan tentang penggunaan minyak goreng yang benar dan bahaya penggunaan minyak goreng terhadap kesehatan untuk menambah pengetahuan dan merubah perilaku para pedagang, melakukan pengawasan kualitas makanan jajanan pada umumnya dan makanan gorengan pada khususnya, melakukan pengolahan minyak goreng bekas pakai menjadi bio diesel agar dapat dimanfaatkan, melakukan pengembangan biodiesel dari minyak jelantah dan membeli minyak goreng bekas pakai pedagang untuk dimanfaatkan atau diolah menjadi bio diesel agar merubah perilaku pedagang untuk menjual minyak goreng bekas pakai dan membeli minyak goreng baru agar melakukan pergantian minyak goreng secara rutin.