

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah didapat dan uraian yang telah dikemukakan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Karakteristik produsen makanan gorengan adalah sebagian besar berjenis kelamin wanita, dengan usia 31-40 tahun, berpendidikan terakhir SD, telah memulai usahanya selama 1-5 tahun, dan keuntungan yang diperoleh setiap harinya di bawah Rp. 50.000.
2. Sebagian besar produsen makanan gorengan setiap hari mengganti minyak goreng yang digunakan, dengan faktor-faktor yang menjadi pertimbangan adalah rasa dan aroma hasil gorengan, warna, kejernihan, dan frekuensi pemakaian. Khususnya pada produsen makan gorengan dengan tepung sebagai bahan baku utama, faktor, warna, kejernihan, rasa dan aroma hasil gorengan dinilai sama pentingnya dalam pertimbangan melakukan penggantian minyak goreng sedangkan frekuensi pemakaian dianggap kurang penting.
3. Faktor yang menjadi pertimbangan produsen makanan gorengan dengan tepung sebagai bahan pembantu dalam memilih minyak goreng yang digunakan dari urutan terpenting adalah kejernihan, rasa dan aroma hasil gorengan, warna, kemudahan mendapatkan, merek, dan kemasan sedangkan untuk produsen makanan gorengan dengan tepung sebagai bahan baku utama pertimbangannya sesuai dengan urutannya adalah kejernihan, raasa dan aroma hasil gorengan, warna, merek, kemudahan mendapatkan, dan kemasan.



4. Pemilihan jenis minyak goreng yang digunakan pada produsen makanan gorengan, khususnya untuk produsen makanan gorengan dengan tepung sebagai bahan baku utama dipengaruhi oleh tingkat keuntungan atau pendapatan yang diperoleh setiap harinya dan frekuensi pemakaian.

B. Saran

1. Dikarenakan hasil penelitian ini secara kuantitas tidak dapat dibandingkan dengan penelitian terdahulu, dalam hal frekuensi pemakaian, untuk itu perlu dilakukan analisa lebih lanjut secara kimiawi.
2. Sosialisasi cara regenerasi minyak yang mudah dilakukan oleh produsen makanan gorengan dengan menggunakan bahan yang mudah didapat sehingga produsen makanan gorengan dapat memperbaiki kualitas minyak goreng yang digunakan dengan demikian kualitas hasil gorengan pun akan menjadi lebih baik dan lebih aman untuk dikonsumsi.