

## **BAB VII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **7.1 Kesimpulan**

Minyak goreng merupakan salah satu dari sembilan bahan pokok yang dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat. Minyak goreng berasal dari minyak nabati yang telah dimurnikan dan dapat digunakan sebagai bahan pangan. Minyak goreng biasanya digunakan sebagai media menggoreng bahan pangan, penambah cita rasa ataupun shortening yang membentuk tekstur pada pembuatan roti.

Dari hasil praktikum yang dilakukan diperoleh nilai viskositas pada variabel minyak jelantah 2× pemakaian minyak jelantah yaitu 0,6432 CP, untuk variabel minyak jelantah 3× pemakaian yaitu 0,5221 CP, dan variabel pada 4× pemakaian yaitu 0,5209. Dan hasil praktikum yang dilakukan pada uji busa variabel 2× pemakaian minyak jelantah 1,198, untuk variabel minyak jelantah 3× pemakaian adalah 1,184 dan untuk uji busa pada variabel 2× pemakaian minyak jelantah yaitu 1,171. Merupakan hasil pembuatan sabun cair dengan kondisi operasi konsentrasi KOH 40 g/100 mL larutan, temperatur 70 °C dan lamanya waktu proses penyabunan 80 menit terhadap minyak goreng variabel 3× dan 4× pemakaian.

Berdasarkan hasil praktikum dalam pembuatan sabun cair yang baik atau yang memenuhi syarat mutu sabun cair sesuai SNI adalah pembuatan sabun yang menggunakan konsentrasi KOH 40 g/100 mL, temperatur 70 °C, dan lama waktu proses penyabunan 80 menit.

#### **7.2 Saran**

Untuk penelitian pembuatan sabun cair dari minyak goreng bekas dengan menggunakan adsorben yang berbeda pada proses pemucatan (*bleaching*). Sehingga dapat meningkatkan kualitas dari bahan baku pembuatan sabun.