

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Minyak goreng yang sudah dilakukan pemanasan, nilai indeks biasanya akan semakin kecil dikarenakan minyak goreng yang sudah dipakai nilai kerapatan partikelnya akan semakin berkurang akibat mengalami pemanasan.
2. Dari data yang diperoleh, sampel A adalah minyak goreng dengan kualitas terbaik nilai indeks biasanya dibandingkan sampel B dan sampel C.
3. Alat ukur indeks bias berjalan dengan baik dengan menampilkan nilai indeks bias yang mendekati nilai indeks bias hasil uji laboratorium dengan presentase kesalahan untuk sampel A sebesar 7,00%, untuk sampel B sebesar 4,30% dan untuk sampel C sebesar 4,47%.

### **B. Saran**

Untuk pengembangan dan penyempurnaan penelitian selanjutnya, maka disarankan hal-hal berikut ini:

Perlu dilukukannya penelitian lebih lanjut guna mendapatkan nilai indeks bias agar kebutuhan pembacaannya secara langsung dapat terpenuhi diantaranya dengan cara :

- a. Analisis mekanik dari alat ukur dan pemilihan jenis sensor yang memiliki keluaran lebih stabil dan cenderung linier, dapat membantu memberikan nilai indeks bias yang sesuai dengan yang diharapkan.
- b. Perlu penyempurnaan lebih lanjut dari segi software untuk mencari parameter terukur untuk rumus agar bisa langsung dimasukkan dalam program mikrokontroler.