BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian menggunakan alat Kromatografi Gas Spektroskopi Massa (KG-SM) dapat diketahui dan disimpulkan kandungan Omega -3 yang terdiri dari EPA dan DHA minyak ikan bandeng segar memiliki presentase sebesar 0,95% dan 1,45% sedangkan minyak ikan bandeng kering presentasenya sebesar 1,45% dan 2,28%. Hal ini menunjukan bahwa kandungan Omega-3 minyak ikan bandeng kering memiliki kandungan Omega-3 lebih tinggi.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh tingginya kadar abu total dari ikan bandeng apabila dikonsumsi masyarakat, dan juga netralisasi minyak ikan dengan menggunakan basa NaOH, perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap uji aktivitas farmakologi karena pada minyak ikan bandeng kering mengandung PUFA yaitu EPA dan DHA lebih tinggi yang diduga dapat menurunkan kolesterol dalam darah.

repository.unisba.ac.id