

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Hasil analisis Kromatografi Gas – Spektroskopi Massa (KG-SM) memperlihatkan bahwa minyak ikan gurami mengandung asam lemak jenuh (ALJ) sebesar 12,95%, asam lemak tak jenuh tunggal (ALTJT) 11,59% dan kolesterol sebesar 31,91% sedangkan minyak ikan nila mengandung ALJ sebesar 16,68%, ALTJT 18,76%, dan asam lemak tak jenuh jamak (ALTJJ) 29,72%. Kandungan asam lemak dari minyak ikan nila lebih baik dibandingkan minyak ikan gurami karena dalam minyak ikan nila mengandung MUFA dan PUFA yang merupakan asam lemak esensial.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai ekstraksi minyak dari ikan nila dengan menggunakan ikan yang dilakukan pengeringan terlebih dahulu untuk mendapatkan rendemen yang lebih besar.