

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian menggunakan alat Kromatografi Gas Spektroskopi Massa (KG-SM) dapat diketahui perbedaan komposisi asam lemak dalam minyak ikan teri galer, yaitu pada minyak ikan teri galer kering terdapat MUFA sebesar 12,35 %, PUFA 11,14 %, SFA 29,56 % dan pada minyak ikan teri galer basah terdapat MUFA sebesar 17,72 %, PUFA 18,99 % dan SFA sebesar 23,92 %. Selain itu, pada minyak ikan teri galer basah terdapat Asam Eikosapentanoat (EPA) sebesar 3,97 %. Asam lemak dari golongan PUFA yang dominan pada minyak ikan teri galer basah adalah Asam Dokosaheksanoat (DHA) sebesar 15,02 %. Dapat disimpulkan bahwa proses pengeringan dapat mempengaruhi kandungan asam lemak dalam minyak ikan teri galer (*Stolephorus indicus* Van Hasselt).

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai netralisasi minyak ikan dengan menggunakan basa selain NaOH untuk mendapatkan rendemen yang lebih besar serta perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap uji aktivitas farmakologi karena pada minyak ikan teri galer mengandung PUFA yaitu DHA yang diduga dapat menurunkan kolesterol dalam darah.