

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat di tarik beberapa kesimpulan, diantaranya :

1. Sifat minyak sawit pada variasi suhu (S) dan waktu (T) pemurnian berpengaruh nyata hanya pada analisis asam lemak bebas, sedangkan pada faktor suhu (S) tidak adanya pengaruh nyata dan faktor waktu (T) adanya berpengaruh nyata hanya pada analisis asam lemak bebas, DOBI, dan persentase minyak terpisah.
2. Dalam penelitian ini memiliki suhu berkisar $55^{\circ}\text{C} - 60^{\circ}\text{C}$ dan $65^{\circ}\text{C} - 70^{\circ}\text{C}$, sedangkan waktu yang di gunakan ialah selama 1,5 jam, 3 jam, 4,5 jam, dan 6 jam. Hal ini yang menyebabkan faktor kurang nya hasil yang memuaskan atau di bawah SNI.
3. Berdasarkan parameter yang telah di analisis, variasi suhu dan waktu pemurnian yang terbaik pada asam lemak bebas di perlakuan S1T1 dengan rata – rata 8,5363%, kadar kotoran di perlakuan S1T3 dengan rata – rata 0,4220%, kadar karoten di perlakuan S1T2 dengan rata – rata 567,5467 ppm, nilai DOBI di perlakuan S1T1 dengan rata – rata 3,1004 mutu baik, dan analisis minyak terpisah di perlakuan S2T4 dengan rata – rata 34,0909%. Parameter yang memenuhi SNI yaitu pada karoten dan DOBI.
4. Berdasarkan parameter yang telah di analisis, dapat di simpulkan bahwa perlakuan yang terbaik dari setiap analisis terdapat pada perlakuan S1T3 yaitu dengan suhu $55^{\circ}\text{C} - 60^{\circ}\text{C}$ dan waktu 3 jam.

B. Saran

Perlu adanya penelitian yang lebih lanjut lagi dari sifat minyak sawit pada suhu dan waktu pemurnian sehingga mendapatkan mutu CPO yang lebih baik lagi dan semoga saja menjadi patokan untuk selanjutnya.