

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Semakin lama proses perebusan, maka minyak yang keluar dari kulit brondolan (mesocarp) semakin banyak dan bercampur dengan air rebusan yang akhirnya keluar bersama-sama dengan air kondensat. Perebusan yang terlalu lama juga dapat menyebabkan minyak terkandung dalam air rebusan dan dapat terjadi emulsi minyak dengan air yang juga dapat menyebabkan buah menjadi gosong sehingga menurunkan kualitas minyak sawit.
2. Perebusan yang optimal yaitu waktu perebusan yang digunakan 90 – 100 menit dengan tekanan 3,0 kg/cm² dan telah mencapai hasil oil losses yang optimal sehingga sesuai dengan standar perusahaan.
3. Pada proses perebusan menyajikan hasil kehilangan minyak pada peak 1 dengan waktu 15 menit dengan tekanan 1,5kg/cm² terdapat kehilangan minyak sebesar 2,12 %. Pada peak 2 dengan waktu 20 menit tekanan 2,5kg/cm² kehilangan minyak yang dihasilkan 3,16 %, pada peak 3 dengan waktu 65 menit tekanan 3,0kg/cm² minyak yang dihasilkan 4,23 %.

B. Saran

Proses perebusan di stasiun sterilizer hendaknya dipertahankan dalam kondisi optimal. Tekanan yang digunakan 1,5 kg/cm² , 2,5 kg/cm² dan 3,0 kg/cm² , dan waktu perebusan berlangsung tidak kurang dari 90 menit dan tidak lebih dari 100 menit. Diperlukan ketelitian operator alat untuk mengontrol tekanan dan waktu yang digunakan.