

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Dari data hasil dan pembahasan yang didapatkan pada penelitian ini maka dapat diambil kesimpulan, diantaranya:

- 1 Hasil dari penelitian menunjukkan sifat minyak sawit pada variasi suhu dan waktu pemurnian CPO dengan faktor suhu (Q) tidak adanya berpengaruh nyata pada analisis asam lemak bebas, kadar kotoran, kadar karoten, DOBI, dan minyak terpisah, sedangkan pada faktor waktu (R) pemberian suhu adanya berpengaruh nyata pada analisis asam lemak bebas, DOBI dan minyak terpisah.
- 2 Terdapat pengaruh variasi suhu (Q) dan waktu (R) adanya berpengaruh nyata hanya pada analisis kadar karoten.
- 3 Berdasarkan parameter yang telah di analisis, variasi suhu dan waktu pemurnian yang terbaik pada asam lemak bebas di perlakuan Q1R1 dengan rata – rata 6,0540%, kadar kotoran di perlakuan Q1R4 dengan rata – rata 0,3438%, kadar karoten di perlakuan Q2R1 dengan rata – rata 509,6740 ppm, nilai DOBI di perlakuan Q1R1 dengan rata – rata 3,2640 mutu baik, dan persentase minyak terpisah di perlakuan Q1R4 dengan rata – rata 44,7250%.

### B. Saran

Diharapkan setelah ini dapat dilanjutkannya penelitian lanjutan dengan bahan baku brondolan yang lebah segar (tidak restan), serta menaikkan suhu pemanasan dengan menggunakan *waterbath* agar mutu kualitas sawit yang dihasilkan dapat lebih optimal