BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Suhu digester yang lebih tinggi dapat meningkatkan kehilangan minyak kelapa sawit. Oleh karena itu, penting untuk mengontrol suhu digester pada tingkat yang optimal untuk meminimalkan kehilangan minyak dan mempertahankan kualitas minyak.
2. Putaran pisau digester juga sangat mempengaruhi kehilangan minyak. Fungsi pisau digester untuk mengaduk brondolan sehingga suhu dapat merata untuk keluaran di mesin press. Apabila pisau digester mengalami keausan maka brondolan yang di dalam digester tidak maksimal diaduk.
3. Kehilangan minyak pada fiber sangat berpengaruh oleh suhu yang lebih tinggi dapat meningkatkan efisiensi ekstraksi, tetapi harus diimbangi dengan parameter lain seperti waktu dan tekanan untuk mencapai hasil yang maksimal. Pengendalian suhu yang baik dalam proses ini dapat berkontribusi signifikan terhadap efisiensi produksi minyak kelapa sawit.

5.2 Saran

1. Menggunakan suhu digester yang optimal (sekitar 90-100°C) untuk meminimalkan kehilangan minyak.
2. Menggunakan sistem kontrol suhu yang efektif untuk mempertahankan suhu digester pada tingkat yang optimal.
3. Menggunakan bahan baku yang berkualitas untuk meminimalkan kehilangan minyak.