

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisa variasi lama pemeraman buah matang terhadap kandungan minyak dan kandungan kernel, dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat komponen unsur kandungan minyak dari TBS yaitu, jankos, brondolan (Pc. Normal, Pc. Ab normal), calyx, mesocarp dan minyak pada nut.
2. Variasi lama pemeraman buah matang terhadap kandungan minyak pada hari pertama, nilai brondolan sebesar 46,53% meningkat hingga mencapai 52,17% pada hari ketiga, sebelum akhirnya menurun menjadi 45,48% pada hari keempat, tetapi rendemen yang didapat semakin menurun seiring bertambahnya lama hari pemeraman.
3. Lama nya hari pemeraman tidak berpengaruh terhadap kandungan kernel hal ini disebabkan karena kernel (biji sawit) dilindungi oleh cangkang (shell) yang cukup keras dan tahan terhadap degradasi biologis awal, sehingga tidak langsung mengalami kerusakan saat buah mengalami fermentasi di bagian mesokarp (daging buah) akibat pemeraman.
4. Peningkatan FFA setiap hari menunjukkan proses degradasi mutu minyak akrilik. Secara keseluruhan, informasi ini menunjukkan bahwa, semakin lama buah sawit (restan) dibiarkan, semakin rendah kualitas minyak yang dihasilkan.

B. Saran

Karena TBS kelapa sawit dapat menyebabkan penurunan mutu minyak yang signifikan, sebaiknya tidak dibiarkan restan atau ditunda untuk diolah. Proses fermentasi alami pada restan TBS meningkatkan kadar asam lemak bebas (FFA), kadar air, dan kadar kotoran dalam minyak. Akibatnya, kualitas CPO (minyak kelapa sawit mentah) yang dihasilkan menjadi lebih rendah.