

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai pengaruh suhu dan waktu pemanasan (pengovenan) terhadap mutu minyak sawit yang dihasilkan dari daging buah kelapa sawit, maka dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut.

1. Waktu pemanasan berpengaruh nyata terhadap mutu minyak sawit. Semakin lama pemanasan, kualitas minyak menurun, ditandai dengan rendahnya nilai DOBI dan karoten, serta tingginya kadar ALB dan air akibat oksidasi dan degradasi senyawa penting.
2. Suhu pemanasan juga memengaruhi sifat fisik-kimia minyak sawit. Suhu tinggi menyebabkan penurunan DOBI dan karoten, serta peningkatan kadar lemak dan ALB, menunjukkan percepatan degradasi minyak.
3. Kombinasi suhu dan waktu pemanasan yang tepat penting untuk menghasilkan mutu minyak terbaik. perlakuan P1 (45–50°C) dan T2 (75 menit) merupakan kombinasi optimal berdasarkan nilai DOBI dan kadar air.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah di laksanakan, maka penulismenyarankan untuk menggunakan metode yang lebih efektif, karena menggunakan alat *pres* manual sangat menghambat waktu dan proses pengambilan minyak sawit tidak optimal. Sehingga butuh waktu dan tenaga untuk melakukan pengepresan manual dan meyebabkan terjadinya minyak sawit terkontaminasi. Penelitian ini dapat di gunakan sebagai acuan bahwa pemisahan daging buah sawit dari bijinya dilakukan penelitian metode oven sangat bisa lakukan dengan skala kecil atau pabrik kecil yang nantinya di masa depan.