

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan beberapa hasil kesimpulan sebagai berikut:

1. Semakin tinggi fraksi tingkat kematangan buah maka semakin tinggi kadar FFA yang dihasilkan. Persentase kadar FFA berdasarkan kematangan buah pada buah mentah (F-0) dan buah kurang matang (F-1) termasuk dalam kategori rendah dengan rata-rata persentase kadar FFA masing-masing adalah 2.287 % dan 2.707 %. Persentase kadar FFA berdasarkan kematangan buah pada buah matang I (F-2) dan buah matang II (F-3) memperoleh kategori kadar FFA sedang dengan persentase kadar FFA masing-masing 3.077 % dan 3.440 % . Sedangkan persentase kadar FFA berdasarkan kematangan buah pada buah lewat matang (F-4) dan buah busuk (F-5) termasuk kategori tinggi dengan persentase kadar FFA masing-masing 4.167 % dan 4.732 % .
2. Kadar FFA mulai masuk dalam kategori sedang berada pada antara buah kurang matang (F-1) dan buah matang I (F-2). Sedangkan kadar FFA mulai masuk dalam kategori tinggi antara buah matang II (F-3) dan buah kelewat matang (F-4).

3. Kandungan minyak tertinggi terdapat pada tingkat kematangan antara buah matang I (F-2) dan buah matang II (F-3). Karena pada titik ini OB berada di puncak (oil maksimum) dan OWM dalam kondisi ideal untuk ekstraksi.
4. Tingkat kematangan buah yang paling optimal adalah buah matang I (F-2) dan buah matang II (F-3), karena menghasilkan kadar FFA yang termasuk dalam kategori sedang dan memiliki kandungan minyak yang tinggi.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan analisa lebih lanjut antara tingkat kematangan buah dengan kadar air dan kadar kotoran agar didapatkan kualitas minyak yang lebih baik.