

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan judul “Pengaruh Jenis Lemak dan Lama Proses *Enfleurasi* terhadap Rendemen dan Sifat Minyak Bunga Mawar (*Rosa spp.*)”, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Rendemen *Rose Absolute* tidak dipengaruhi secara nyata oleh jenis lemak maupun lama proses *Enfleurasi*. Namun, secara deskriptif rendemen tertinggi diperoleh pada perlakuan lemak putih dengan lama *Enfleurasi* 15 hari, yaitu sebesar 2,20%.
2. Berat jenis *Rose Absolute* tidak dipengaruhi secara nyata oleh jenis lemak maupun lama proses *Enfleurasi*. Nilai berat jenis berkisar antara 1,00–1,15 g/mL, dengan nilai tertinggi pada perlakuan lemak putih selama 15 hari sebesar 1,15 g/mL.
3. Warna *Rose Absolute* menunjukkan perbedaan berdasarkan jenis lemak. Lemak putih menghasilkan warna putih pekat, sedangkan lemak kuning menghasilkan warna kuning hingga kuning pekat. Lama *Enfleurasi* 15 hari cenderung menghasilkan warna yang lebih pekat pada penggunaan lemak kuning.
4. Aroma *Rose Absolute* lebih baik pada lama *Enfleurasi* 15 hari. Perlakuan lemak putih 15 hari dan lemak kuning 15 hari memperoleh skor rata-rata 4,00 (wangi sekali), sedangkan lemak putih 10 hari sebesar 3,10 dan lemak kuning 10 hari sebesar 3,60.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dengan judul “Pengaruh Jenis Lemak dan Lama Proses *Enfleurasi* terhadap Rendemen dan Sifat Minyak Bunga Mawar (*Rosa spp.*)”, maka terdapat beberapa saran sebagai berikut :

1. Penelitian selanjutnya disarankan menggunakan jumlah ulangan yang lebih banyak agar hasil analisis statistik lebih kuat dan dapat memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai pengaruh jenis lemak dan lama *Enfleurasi* terhadap hasil *Rose Absolute*.
2. Penelitian selanjutnya disarankan menambahkan variasi jenis lemak dan lama *Enfleurasi* serta menggunakan pengukuran warna yang lebih objektif, sehingga dapat diperoleh perlakuan yang lebih optimal dalam menghasilkan *Rose Absolute* dengan rendemen dan kualitas aroma yang baik.