

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari pengujian di atas maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Analisis kadar asam lemak bebas dalam sampel *crude palm oil* dilakukan dengan metode titrasi asam basa. Prinsip dari titrasi asam basa yaitu analisis jumlah asam lemak bebas dalam suatu sampel ekuivalen dengan jumlah basa (NaOH) yang ditambahkan dalam titrasi yang ditandai dengan berubahnya warna sampel menjadi warna merah jambu.
2. Dari hasil pengujian yang telah dilakukan terlihat bahwa kadar asam lemak bebas dalam sampel *crude palm oil* dikategorikan kurang baik karena melebihi batas standar yang telah ditetapkan perusahaan. Namun, tidak melebihi batas standar mutu SNI 01-2901-2006.

### **5.2 Saran**

Penanganan pasca panen buah kelapa sawit sebaiknya harus dilakukan dengan baik dengan menghindari terjadinya kerusakan seperti benturan yang mengakibatkan buah sawit memar karena hal ini dapat memacu kerja enzim dan reaksi pembentukan asam lemak bebas sehingga nantinya akan mengurangi kualitas CPO yang dihasilkan.