

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari pembahasan yang telah dijelaskan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Cara analisa mutu dan kehilangan pada *palm kernel* sebagai berikut:
 - a. Analisa kadar Asam Lemak Bebas (ALB) untuk menganalisa mutu dari *palm kernel* dilakukan dengan pengujian kadar asam lemak bebas (ALB). Cara yang umum digunakan dalam penentuan kadar asam lemak bebas (ALB) adalah dengan menggunakan titrasi asam basa (menggunakan *alkali* dalam larutan *alkohol*).
 - b. Analisa kadar air ini menggunakan analisa gravimetri. Analisa gravimetri merupakan jumlah zat yang didasarkan pada penimbangan, dalam hal ini penimbangan hasil reaksi setelah bahan yang dianalisa direaksikan.
 - c. Kadar Zat pengotor pada inti sawit terdiri dari cangkang. Sampah cangkang dan gabungan dan biji setengah pecah yang dipisahkan dari intinya terlebih dahulu. Pemisahan ini dapat dilakukan dengan cara cangkang dan zat pengotor dipisahkan atau dipilih dengan tangan atau dengan hembusan angin (*winning*).
2. Hasil pengujian analisa kadar asam lemak bebas (ALB) pada *palm kernel* adalah 0,88%. Kadar air pada *palm kernel* adalah *kernel silo* 7,14% dan 6,11%. Kadar zat pengotor pada *kernel palm* adalah *kernel silo* 6,23% dan 6,24%. Kehilangan pada *palm kernel* adalah *fiber cyclone* 2,69%, *Wet shell* 2,16%, *Dry Shell* 3,26%.
3. Dari hasil pengujian analisa mutu dan kehilangan pada *palm kernel* terlihat rata-rata semua sudah memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan.

5.2 Saran

1. Untuk menghindari terbentuknya asam lemak bebas, yang dapat menurunkan mutu inti sawit dan *palm kernel*, pengolahan buah kelapa sawit harus sudah dilaksanakan paling lambat 8 jam setelah pemanenan.
2. Untuk mempertahankan mutu *palm kernel* yang merupakan bahan baku minyak inti sawit perlu dilakukan penanganan yang baik mulai dari panen buah kelapa sawit, pengolahan dan penyimpanan.
3. Penanganan yang baik akan meminimalkan kegiatan- kegiatan enzim-enzim mikroba (jamur) yang akan menurunkan mutu *palm kernel*.
4. Sebaiknya *kernel palm* jangan terlalu lama disimpan, hal ini dilakukan untuk mempertahankan mutu *kernel* sehingga *kernel* tetap bermutu baik sampai ke konsumen.