

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Minyak dengan kandungan MCT yang tinggi dapat dihasilkan dari proses fraksinasi *palm kernel oil* dengan suhu 19 °C dengan waktu kristalisasi 240 menit didapat kandungan MCT tertinggi yang dihasilkan sebesar 60,15 %, peningkatan kandungan MCT dapat dilakukan dengan cara penambahan lama waktu kristalisasi.

Rendemen pada fraksi olein berbanding terbalik terhadap persentase MCT pada fraksi olein, semakin rendah suhu dan semakin lama waktu fraksinasi maka rendemen fraksi olein akan semakin rendah dan persentase MCT yang terdapat pada fraksi olein akan semakin tinggi.

5.2 Saran

Perlu adanya penelitian lainnya dengan menggunakan bahan baku lainnya yang juga memiliki kandungan MCT dengan alat *oil fraksinator*, suhu dan waktu fraksinasi yang sama, dan dilakukan perbandingan dengan hasil fraksinasi dengan bahan baku PKO pada penelitian ini, sehingga dapat dibandingkan persentase MCT yang didapat.

