

BAB 5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Penggunaan NaOH dan KOH pada proses netralisasi lemak tengkawang dapat menurunkan asam lemak bebas, mencerahkan warna lemak dan menurunkan kadar kotoran yang ada pada lemak.
2. Perlakuan terbaik pada proses netralisasi lemak tengkawang pasca degumming ini terdapat pada penggunaan NaOH dengan konsentrasi 15% dengan nilai asam lemak bebas 0,828%, kadar air 0,2059%, menghasilkan warna lemak *slightly desaturated yellow*, dan kadar kotoran 0,7191%.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian disarankan untuk menggunakan NaOH dengan konsentrasi 15% dalam proses netralisasi lemak tengkawang.