

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Ekstraksi minyak biji pinang pada beberapa jenis pelarut berpengaruh nyata terhadap bobot jenis dan bilangan iod tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap rendemen minyak, asam lemak bebas (FFA), bilangan penyabunan, bilangan peroksida, rendemen ampas, kadar tannin dan total flavonoid.
2. Perlakuan terbaik diperoleh pada pelarut N-heksana dengan nilai rendemen minyak 8,28%, bobot jenis 0,9474 g/ml, asam lemak bebas 2,39%, bilangan iod 13,13 mg/g, bilangan penyabunan 47,04 mg KOH/gr, bilangan peroksida 31,19 meq/g, 89,80%, kadar tanin 325,47 mgTAE/g, dan flavonoid 112,92 mg QE/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai cara penyimpanan dan umur simpan minyak biji pinang.