

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Tingkat kematangan buah pinang terhadap karakteristik minyak biji pinang tidak berpengaruh nyata terhadap rendemen minyak, bobot jenis, asam lemak bebas, bilangan iod, bilangan peroksida, bilangan penyabunan dan rendemen ampas. Tetapi berpengaruh nyata terhadap kadar tanin dan kadar flavonoid total dari ampas hasil ekstraksi.
2. Perlakuan terbaik diperoleh pada jenis biji pinang kuning sempurna dengan total nilai 16 dengan nilai rendemen minyak 9,75%, bobot jenis 0,94%, asam lemak bebas 2,37%, bilangan iod 10,72%, bilangan peroksida 36,41 meq/100g, bilangan penyabunan 45,69 mg KOH/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan kepada peneliti selanjutnya lebih memperhatikan pada proses penyimpanan minyak agar tidak mudah teroksidasi.