

BAB V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian perendaman larutan asap cair cangkang kelapa sawit terhadap mutu buah simpan dapat disimpulkan bahwa:

1. Perendaman buah simpan dengan larutan asap cair cangkang kelapa sawit berpengaruh sangat nyata terhadap mutu buah yang dihasilkan, seperti kandungan asam lemak bebas dan kadar air yang semakin menurun. Durasi perendaman yang semakin lama membuat kadar asam lemak bebas menurun hingga 8,62% dan memenuhi standar mutu CPO. Begitu juga dengan kadar air mengalami penurunan hingga 8,44%, namun belum memenuhi standar mutu CPO karena proses yang sederhana.
2. Durasi terbaik perendaman buah simpan dalam larutan asap cair cangkang kelapa sawit yaitu 24 jam.

5.2. Saran

Dari hasil penelitian, penulis menyarankan untuk melakukan pengaplikasian lebih lanjut pada larutan asap cair cangkang kelapa sawit terhadap buah kelapa sawit umur 3 dengan konsentrasi dan perlakuan yang berdeba-beda.