

## BAB V

### KESIMPULAN

#### 5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian yang telah dilakukan memberikan kesimpulan sebagai berikut :

1. Waktu optimum distilasi uap minyak kulit jeruk adalah 4 jam dengan rendemen minyak 1,24 %.
2. Indeks bias rata-rata minyak kulit jeruk yang ditentukan pada suhu 20° C adalah 1,4705.
3. Berat jenis rata-rata minyak kulit jeruk pada 25° C adalah 0,8339.
4. Lima komponen minyak kulit jeruk yang berhasil diidentifikasi adalah  $\alpha$ -pinena,  $\beta$ -pinena, mirsena, limonena dan linalool.

#### 5.2. Saran

Untuk mengetahui perbedaan mutu minyak kulit jeruk antara jeruk yang telah matang dan jeruk yang masih muda perlu diteliti lebih lanjut rendemen minyak dan komponen-komponen minyak dengan memisahkan antara kulit jeruk yang telah matang dengan kulit jeruk yang masih hijau saat distilasi.