

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Kandungan minyak dalam biji wijen tergolong tinggi, yaitu 35-50% dari berat bijinya. Minyak wijen mengandung banyak asam lemak tak jenuh, terutama asam oleat (C18:1) dan asam linoleat (C18 :2 , Omega-6). Minyak wijen juga mengandung banyak vitamin E dan komponen fungsional lainnya yang berguna bagi kesehatan. Pada percobaan ini dilakukan dalam 3 tahap, yaitu tahap perlakuan awal, tahap pengepresan dan tahap analisa. Analisa yang dilakukan meliputi analisa rendemen, densitas, viskositas, bilangan asam dan bilangan penyabunan.

Praktikum yang telah dilakukan, didapat variabel dengan nilai rendemen tertinggi pada variabel ke-3 yaitu suhu 60°C dan tekanan 1500 psi sebesar 12,2 % sebanyak 50 ml. Variabel 3 ini memiliki kadar asam lemak bebas sebesar 4,28 % dan nilai bilangan penyabunan sebesar 170,76 mg KOH/g minyak. Nilai kadar asam lemak bebas dan bilangan penyabunan variabel 6 ini telah memenuhi syarat baku mutu dengan syarat kadar asam lemak bebas maksimal sebesar 9,8% dan bilangan penyabunan sebesar 188-193 mg KOH/gr minyak.

7.2 Saran

Saran yang dapat diberikan adalah sebaiknya dilakukan penelitian dengan cara menyangrai wijen dalam proses pengeringan wijen untuk mengetahui perolehan rendemen minyak yang optimum dalam pembuatan minyak wijen.