

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Minyak kacang tanah merupakan minyak nabati yang mengandung 76-82 persen asam lemak tidak jenuh, yang terdiri dari 40-45 persen asam oleat dan 30-35 persen asam linoleat. Asam lemak jenuh sebagian besar terdiri dari asam palmitat, sedangkan kadar asam miristat sekitar 5 persen. 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 dilakukan, didapat variabel dengan nilai rendemen tertinggi pada variabel ke-3 yaitu pada suhu 70°C , tekanan 130 kg/cm^2 sebesar 22,113%. Variabel ke-3 ini memiliki kadar nilai asam lemak bebas sebesar 4,650 dan nilai bilangan penyabunan yaitu 190,775 mg KOH/gr minyak. Nilai kadar asam lemak bebas dan bilangan penyabunan pada variabel ke-3 telah memenuhi syarat baku mutu dengan syarat nilai kadar asam lemak bebas 0,08-6,0 dan nilai bilangan penyabunan sebesar 188,0-195,0 mg KOH/gr minyak. Menurut Ketaren (1998), kadar asam lemak bebas 0,08-6,0 sedangkan angka penyabunannya sebesar 188,0-195,0 mg KOH/gr minyak.

7.2 Saran

Saran yang dapat diberikan adalah sebaiknya tekanan maksimal pada alat press hidraulic lebih besar sehingga minyak yang keluar pada saat di press lebih banyak.