

## BAB VII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 7.1 Kesimpulan

Minyak nabati adalah minyak yang berasal dari tumbuh – tumbuhan. Minyak yang digunakan sebagai penambah cita rasa makanan, sebagai minyak goreng, ada yang digunakan sebagai bahan polimer atau cat pada sebuah industri dan sebagian mempunyai bau khas dan digunakan untuk kosmetik dan pengobatan.

Praktikum pengambilan minyak kacang mete dengan variabel suhu dan tekanan. Didapat % rendemen 4 variabel yaitu 19,32%, 23,36%, 24,52%, 28,68%. Densitas yang diperoleh dari 4 variabel adalah 0,966 gr/ml, 0,958 gr/ml, 0,960 gr/ml dan 0,956 gr/ml. Viskositas yang didapat berbanding lurus dengan densitasnya. Viskositas dari 4 variabel yaitu 19,04 cp, 18,79 cp, 19,01 cp, dan 18,67 cp. Densitas dan viskositas semakin turun seiring kenaikan suhu. Angka asam yang diperoleh berturut-turut 2,81 mgKOH/gr, 3,03 mgKOH/gr, 2,25 mgKOH/gr dan 2,92 mgKOH/gr. Angka penyabunan diperoleh 139,64 mgKOH/gr, 138,43 mgKOH/gr, 137,22 mgKOH/gr dan 136,62 mgKOH/gr. Angka peroksida yang didapat dari 4 variabel 0,181 mEk/gr, 0,184 mEk/gr, 0,193 mEk/gr dan 0,198 mEk/gr. Angka asam, angka penyabunan dan angka peroksida yang didapat sudah sesuai dengan standar mutu minyak kacang mete.

Grafik hubungan suhu dan volume minyak didapat hubungan grafik yang linear, yaitu semakin tinggi suhu pengepresan maka hasil minyak yang didapat juga semakin banyak.

## 7.2 Saran

- Alat *press hydraulic* harusnya dilengkapi dengan alat *safety* karena menggunakan listrik 3 *phase*.
- Kemiringan penampung minyak seharusnya lebih miring lagi supaya minyak yang di hasilkan dapat mengalir dengan sendirinya dan tidak ada minyak yg tertinggal.
- Desain alat harusnya ada pengatur suhu agar rendemen lebih banyak..
- Tekanan maksimal alat press hidrolik harusnya lebih besar agar rendemen yang didapat lebih maksimal.