

BAB VII

KESIMPULAN

7.1 Kesimpulan

Penelitian pembuatan minyak kacang tanah dilakukan dengan 11 kali penelitian menggunakan variabel waktu pengepresan dan tekanan pengepresan menggunakan alat press hidrolik. Pada pengaruh waktu terhadap rendemen yang telah dilakukan didapat hasil rendemen optimum pada waktu 30 menit dengan rendemen sebesar 15,27%. Pada pengaruh tekanan terhadap rendemen didapatkan rendemen tertinggi pada tekanan 130 kg/cm² dengan rendemen sebesar 15,34%. Dari hasil analisa densitas minyak kacang tanah yang diperoleh dari 11 variabel terdapat perbedaan yang tidak begitu signifikan yaitu pada *range* 0,824-0,830 gr/ml. Analisa minyak kacang tanah yang dihasilkan memiliki nilai viskositas antara 169,48-171,68 Cp. Angka asam yang didapat pada 11 variabel penelitian minyak kacang tanah yang dihasilkan yaitu berkisar 0,67-0,89 mgKOH/gram sampel. Dari 11 variabel minyak kacang tanah yang dihasilkan didapat nilai bilangan penyabunan yang berkisar antara 198,43-204,27 mgKOH/gr minyak. Dari hasil analisa sifat kimia minyak kacang tanah dapat disimpulkan bahwa minyak kacang tanah yang didapat sudah sesuai dengan SNI 01-3390-1998.

Pada grafik hubungan rendemen dengan tekanan dan waktu didapat grafik yang linier dan cenderung naik dari variabel pertama sampai kelima namun mengalami penurunan pada variabel keenam, hal ini dikarenakan variabel waktu dan tekanan pengepresan minyak kacang tanah optimum pada variabel kelima, jika

tekanan atau waktu dinaikkan maka minyak sudah tidak keluar secara optimum lagi sehingga hasilnya makin menurun.

7.2 Saran

- Alat *press hydraulic* sebaiknya 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 sebaiknya ada pengatur suhu agar rendemen yang didapatkan lebih banyak.