

VII

KESIMPULAN dan SARAN

7.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Ekstraksi biji kenari menggunakan *hydraulic press* melewati beberapa tahap untuk menghasilkan minyak, yaitu: pemasakan, dan pengepresan dengan menggunakan *hydraulic press*. Pemanasan pendahuluan sebaiknya dilakukan dalam proses ekstraksi karena memberikan pengaruh terhadap minyak hasil ekstraksi.
2. Suhu pengovenan biji kenari optimum untuk massa 100 gr adalah 90 °C dengan rendemen 52%, dan massa optimum untuk suhu 80°C adalah sebesar 90 gram dengan rendemen 58,11%.
3. Temperatur pemanasan awal berpengaruh terhadap analisis rendemen, densitas, dan viskositas bilangan asam, bilangan penyabunan dan bilangan peroksida minyak biji kenari.
4. Nilai angka penyabunan dan angka asam pada variabel massa berada pada standar nilai minyak kenari. Untuk variabel massa memiliki angka penyabunan besar sedangkan angka asam sesuai standar.

7.2 Saran

1. Penampung minyak sebaiknya memiliki kemiringan beberapa derajat untuk memudahkan pengambilan minyak.
2. Beberapa biji-bijian memerlukan pengesktrakkan dengan pemanas agar minyak pada biji dapat diperoleh, sehingga adanya pengatur suhu pada press hidrolis akan membantu perolehan minyak.