

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan

Ekstraksi dengan pengepresan menggunakan metode pres hidrolis dari biji kenari pada 9 variabel suhu pemanasan dan tekanan yang berbeda diperoleh hasil rendemen (*yield*) tertinggi sebesar 55,416 % pada suhu 70 °C dan tekanan 110 kg/cm² dengan perolehan nilai densitas 0,9236 gr/ml, nilai viskositas 24,455 Cp, kandungan angka asam 3,037 mg KOH/g, dan angka penyabunan sebesar 105,081 mg KOH/g. Rendemen yang diperoleh berbanding lurus dengan variabel percobaan yang dilakukan, dimana semakin tinggi suhu dan tekanan pres maka rendemen yang diperoleh semakin besar.

Berdasarkan pada sifat fisiokimia dari minyak biji kenari yang diketahui dapat digunakan sebagai bahan pangan, namun masih butuh pemurnian lebih lanjut karena minyak yang dihasilkan masih berupa minyak kasar yang belum melewati proses pemurnian dan pemisahan untuk memenuhi standart minyak pangan (konsumsi).

7.2. Saran

Alat press hidrolis perlu dilengkapi dengan alat *safety* karena menggunakan listrik 3 *phase*. Selain itu, kemiringan penampung minyak perlu modifikasi lagi supaya minyak yang di hasilkan dapat mengalir dengan baik dan tidak ada minyak yg tertinggal. Tekanan maksimal alat press hidrolis perlu dimodifikasi juga agar lebih tinggi tekan pres-nya sehingga ekstrak minyak yang diperoleh lebih maksimal.

Minyak kenari memiliki banyak kandungan yang bermanfaat terutama sebagai bahan pangan, namun hasil yang diperoleh masih perlu dilakukan penelitian lebih lanjut agar mendapatkan hasil minyak kenari dengan kualitas baik dan sesuai dengan standar sebagai minyak pangan (konsumsi).