

BAB VII

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

Pada pengujian indeks bias minyak jahe hasil pengkelatan 60 ml campuran minyak jahe dan etanol 96% 240ml di tambah Asam Sitrat dengan konsentrasi yang berbeda yaitu mulai dari konsentrasi 0,5 N; 1 N; 1,5 N; 2 N ; 2,5 N ; 3 N hasil dari pengujian di dapat indeks bias minyak jahe yaitu 1,4895 1,4915; 1,487; 1,4878; 1,4855; 1,489; 1,4869. Persamaan kurva yang di dapat adalah $y = -0,0005 x + 1,4902$ dengan nilai $R^2 = 0,3069$. Dalam penelitian ini kegunaan indeks bias dalam pengujianya terhadap minyak jahe hasil pengkelatan dengan asam sitrat adalah untuk menentukan kualitas dari minyak jahe. Pentingnya pengkelatan dalam minyak jahe adalah untuk menghilangkan impuritas dalam minyak jahe dan untuk meningkatkan kadar Zingibern. Hubungan indeks bias dengan kualitas minyak jahe yaitu seharusnya indeks bias yang di dapat dari hasil pengujian tetap masuk pada range indeks bias minyak jahe internasional dan hasilnya indeks bias masih masuk dalam range internasional kecuali pada konsentrasi 0,5 N. Pengaruh pengkelatan pada indeks bias minyak jahe yaitu bisa menurunkan dan menaikkan indeks bias minyak jahe.

7.2 Saran

Disarankan saat melakukan praktikum pada pengujian indeks bias minyak pengkelatan 60 ml campuran minyak jahe dan etanol 96% 240ml di tambah Asam Sitrat atsiri harus sangat teliti. Akibatnya dapat mempengaruhi hasil saat pengukuran pada pengujian indeks bias minyak karena ada banyak senyawa yang terlarut dimana tiap senyawa punya indeks biasnya masing- masing.