

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat diambil beberapa kesimpulan, sebagai berikut :

1. Terdapat variasi sifat fisiko-kimia pada masing-masing minyak alpukat yang dihasilkan dari berbagai tingkat kematangan.
2. Minyak alpukat yang diperoleh dari ekstraksi menggunakan peralatan ekstraksi soxhlet dengan menggunakan pelarut n-heksana memiliki rendemen yang berkisar antara 31,48% - 41,93% , dengan kadar air daging buah yang berkisar antara 85,73 – 88,82 (b.b) dan 2,67 – 10,79 (b.k) dengan warna minyak ($L^*4,10-4,95\%$), ($a^*1,58-2,15\%$), ($b^*1,72-2,25\%$). Selanjutnya, penentuan sifat fisiko-kimia pada minyak alpukat terekstrak adalah berat jenis (0,8882-0,9106), indeks bias (1,4586-1,4656), angka asam (1,16-2,38 mg KOH/g), angka penyabunan (155,73-161,13 mg KOH/g), angka iod (68,75-71,04 g iod/100 g), angka peroksida (21,65-30,44 mek O₂/1000 g) dan asam lemak bebas (0,56-0,80%).
3. Komposisi asam lemak penyusun trigliserida minyak alpukat varietas lokal solok dari berbagai tingkat kematangan adalah asam oleat berkisar antara (43,96-53,71%), asam miristat (0,06-0,08%) , asam palmitat (23,79-24,05%) , asam palmitoleat (6,99-7,61%) , asam stearat (1,88-2,01%) , asam linoleat (11,41-21,23%). Pengujian *Gas Chromatography Spectrofotometry Mass* (GCMS) dilakukan pada masing - masing minyak yang terbaik yaitu minyak dari buah alpukat dengan tingkat kematangan 2 hari setelah mengkal. Hasil pengujian GCMS menyatakan bahwa asam lemak asam lemak oleat dan asam lemak palmitat merupakan asam lemak dengan jumlah yang tertinggi di dalam minyak tersebut.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian untuk pengolahan lebih lanjut untuk minyak alpukat yang dihasilkan seperti *degumming*, *netralisasi*, *bleaching* dan *deodorisasi*.