

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Lamanya waktu ekstraksi *wet rendering* dengan menggunakan *pressure cooker* berpengaruh terhadap rendemen, bilangan asam, asam lemak bebas, bilangan iod, dan bilangan peroksida, namun tidak berpengaruh terhadap densitas, indeks bias dan warna dari minyak yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik untuk lamanya waktu ekstraksi *wet rendering* dengan menggunakan *pressure cooker* adalah selama 10 menit dengan jumlah rendemen 6,89%, nilai bilangan asam 0,72 mg KOH/g, nilai asam lemak bebas 0,3254%, nilai bilangan iod 106,94 mg Iod/100g, bilangan peroksida 4,995 meq/kg, densitas 0,9295, indeks bias 1,4780, berwarna kuning cerah yaitu dengan nilai *Ohue* sebesar 125,029 dan memiliki kandungan DHA dan EPA sebesar 8,48% dan 0,89%.

### 5.2 Saran

Disarankan untuk peneliti selanjutnya untuk mengoptimalkan proses ekstraksi *wet rendering* dengan menggunakan alat *pressure cooker* dengan pengatur suhu untuk mengetahui suhu optimal yang dibutuhkan dalam produksi minyak ikan. Kemudian pada proses pengepresan diharapkan untuk dapat menentukan suhu dan tekanan yang optimal sehingga menghasilkan minyak dengan rendemen dan kualitas yang lebih baik.