

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa uji kualitas minyak alpukat didapatkan kadar air rata-rata sebesar 0,282%, bilangan penyabunan rata-rata 184,86 mgKOH/g, bilangan asam rata-rata yang didapatkan 5,47 mgNaOH/g, dan bilangan peroksida rata-rata yang didapatkan 16,54 meq O₂/Kg. Minyak alpukat yang telah diteliti mengandung vitamin E yang cukup besar yaitu 0,584mg/g. Hasil ini dapat dilihat dari hasil analisis dengan KCKT yang menunjukkan puncak vitamin E terlihat pada waktu retensi 4,443 menit. Hal ini dapat diketahui dengan adanya kesesuaian waktu retensi sampel dengan waktu retensi larutan standar. Berdasarkan kualitas minyak alpukat yang diperoleh sesuai dengan standar mutu internasional minyak zaitun karena nilai yang didapatkan mendekati kualitas minyak zaitun. Minyak alpukat yang didapatkan tidak cocok digunakan sebagai minyak goreng karena nilai kualitasnya tidak memenuhi syarat SNI minyak goreng.

5.2 Saran

Berdasarkan dari penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan untuk:

1. Melakukan uji GC-MS untuk melihat jenis asam lemak yang terdapat dalam minyak alpukat
2. Melakukan uji vitamin lain yang terkandung dalam minyak alpukat seperti vitamin A, C dan D
3. Melakukan uji aktivitas antioksidan dari minyak alpukat

