

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

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

1. Waktu ekstraksi merupakan faktor yang mempengaruhi proses ekstraksi. Waktu maserasi yang lebih lama akan menghasilkan minyak yang lebih banyak. Kondisi jumlah minyak biji pepaya yang optimal adalah hasil maserasi 14×24 jam sebesar 31 ml.
2. Bilangan penyabunan yang terkandung dalam minyak biji pepaya hasil maserasi 6×24 jam, 10×24 jam, dan 14×24 jam adalah sama yaitu sebesar 182,325 mgKOH/g, sesuai dengan syarat mutu analisa minyak biji pepaya dari *Nature In Bottle, USA* yaitu 180 – 200 mgKOH/g. Kadar asam lemak bebas yang terkandung dalam minyak biji pepaya hasil maserasi 6×24 jam, 10×24 jam, dan 14×24 jam adalah sama yaitu sebesar 0,3570%, sesuai dengan syarat mutu analisa minyak biji pepaya dari *Nature In Bottle, USA* yaitu maksimal 0,4%. Sedangkan angka asam yang terkandung dalam minyak biji pepaya hasil maserasi 6×24 jam, 10×24 jam, dan 14×24 jam adalah sama yaitu sebesar 0,7090 mgKOH/g, sesuai dengan syarat mutu analisa minyak biji pepaya dari *Nature In Bottle, USA* yaitu maksimal 0,8 mgKOH/g.
3. Perbandingan volume minyak biji pepaya dan bibit parfum yang paling optimum sesuai uji organoleptik yang telah dilakukan, formula parfum yang paling diminati adalah kode sampel D dengan perbandingan minyak biji pepaya dan bibit parfum 1:2,5.

4.2. Saran

1. Dengan penelitian ini maka disarankan untuk peneliti selanjutnya agar dapat menganalisis komponen kimia lainnya pada ekstrak biji pepaya dengan menggunakan GC-MS (*Gas Chromatography and Mass Spectroscopy*).
2. Perlu dilakukan pemurnian minyak biji pepaya karena hasil dari minyak biji pepaya yang diperoleh cukup gelap.

3. Perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang pengaruh variasi kecepatan putaran dan temperatur dalam tahap evaporasi, massa biji pepaya, waktu maserasi, serta volume dan jenis pelarut lainnya.