

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil beberapa kesimpulan yakni :

1. Proses pengolahan buah kelapa sawit di PT Pinago Utama menggunakan *saturated steam* dan *superheated steam*
2. Berdasarkan analisa kadar *free fatty acid* (FFA) pada CPO yang diproses PT Pinago Utama dapat diketahui bahwa kandungan FFA pada *crude pal oil* (CPO) yang di proses menggunakan *superheated steam* yaitu 3,27%, sedangkan kandungan FFA pada *crude pal oil* (CPO) yang di proses menggunakan *superheated steam* yaitu 3.79% .
3. CPO yang dihasilkan oleh PT Pinago Utama kandungan *free fatty acid* (FFA) nya telah memenuhi standar jual pabrik dan telah memenuhi standar mutu yang ditetapkan oleh pemerintah .

3.2 Saran

Setelah melakukan penelitian ini dan untuk perbaikan dimasa yang akan datang maka peneliti megajukan saran, yaitu perlu diadakan penelitian lebih lanjut untuk analisa CPO dilihat dari kadar air dan kada kotoran sehingga lebih akurat

Untuk mempertahankan mutu minyak yang diproduksi maka pihak perusahaan harus menyesuaikan kadar *free fatty acid* (FFA) dengan standar yang ditetapkannya.

Untuk menghindari kadar *free fatty acid* (FFA) yang tinggi perlu dilakukan beberapa hal seperti berikut:

1. Pemanenan buah pada waktunya
2. Proses hidrolisa pada pengolahan
3. Penentuan suhu pada perebusan harus sesuai dengan kematangan buah.