

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari hasil analisa data dan pengujian hipotesis maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Mutu CPO yang di peroleh dari varietas *AAR* telah memenuhi standar berdasarkan SNI 01-2901-2006 yang meliputi : warna (jingga kemerahan); kadar air (0,14%); kadar kotoran (0,15%); asam lemak bebas (1,35%); bilangan yodium (53,15 g yodium/100 gram).
2. Mutu CPO yang di peroleh dari varietas *Marihat 2008* telah memenuhi standar berdasarkan SNI 01-2901-2006 yang meliputi : warna (jingga); kadar air (0,15%); kadar kotoran (0,15%); asam lemak bebas (2,35%); bilangan yodium (51,06 g yodium/100 gram).
3. Bilangan peroksida dan nilai DOBI yang diperoleh dari CPO varietas *AAR* memiliki mutu yang sangat baik, dimana bilang peroksida tidak ditemukan dalam CPO dan nilai DOBI yang di peroleh adalah 3,39.
4. Bilangan peroksida dan nilai DOBI yang diperoleh dari CPO varietas *Marihat 2008* memiliki mutu yang sangat baik, dimana bilang peroksida tidak ditemukan dalam CPO akan tetapi nilai DOBI yang di peroleh memiliki mutu yang kurang baik yaitu 2,07.
5. Berdasarkan uji hipotesis, mutu CPO yang di peroleh dari varietas *AAR* dan varietas *Marihat 2008* memiliki perbedaan pada parameter warna, asam lemak bebas, bilangan yodium, dan nilai DOBI akan tetapi tidak memiliki perpedaan pada parameter kadar air, kadar kotoran, dan bilangan periksida.

#### 5.2. Saran

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan hasil penelitian diatas, maka penulis memberikan saran untuk memperbaiki kualitas CPO pada varietas *AAR* dan varietas *Marihat 2008* antara lain :

1. Kepada peneliti selanjutnya agar meneliti CPO varietas *AAR* dan varietas *Marihat* dari berbagai parameter lain yang berlaku di Indonesia maupun di Negara lain.

2. Kepada peneliti selanjutnya agar dapat meneliti CPO dari varietas lain yang berasal dari berbagai tempat agar mengetahui faktor yang mempengaruhi mutu CPO tersebut.



THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY