

## V. PENUTUP

### A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil penelitian dibawah ini adalah sebagai berikut :

#### 1. Kesimpulan Umum

Pengaruh umur buah alpukat dan lama waktu pengepresan terhadap minyak biji alpukat tidak memenuhi standar minyak goreng

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a) Pengaruh umur buah dan lama waktu pengepresan pada pembuatan minyak biji alpukat berpengaruh nyata terhadap sifat - sifat minyak goreng ada 2 yaitu sifat fisik: warna dan kejernihan, sedangkan sifat kimia: kadar air, antosianin, antioksidan , viskositas, berat jenis , persen *yield*, FFA, angka asam dan kesukaan terhadap minyak biji alpukat
- b) Minyak biji alpukat yang terbaik terdapat pada perlakuan umur buah 7 bulan dengan lama waktu pemgepresan 15 menit.

## B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk pembuatan minyak biji alpukat sebagai minyak goreng agar tidak terjadi reaksi pencoklatan terhadap warna minyak biji alpukat pada saat proses pembuatan minyak. dikarenakan biji alpukat mengandung senyawa fenolik yang menyebabkan terjadinya reaksi pencoklatan ( browning ) enzimatik .