

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dengan instrumen Kromatografi Gas Spektroskopi Massa di dalam minyak buah alpukat mentah dan matang mengandung asam lemak yaitu Asam Heksadekanoat, Asam Cis 9,12-Oktadienoat, Asam Cis 9-Oktadesenoat Asam Cis Oktadekanoat dengan komposisi yang berbeda. Asam lemak yang paling dominan di dalam kedua minyak tersebut adalah Asam Cis 9-Oktadesenoat atau Asam Oleat.

Rendemen hasil ekstraksi buah alpukat mentah yaitu 19,80% dan buah alpukat matang 20,25%. Rendemen hasil pemurnian (netralisasi) minyak alpukat mentah yaitu 42,90% dan minyak alpukat matang yaitu 56,61%. Rendemen minyak alpukat matang lebih besar dibanding minyak alpukat mentah. Selain itu komposisi asam oleat di dalam minyak alpukat matang juga lebih besar dibanding di dalam minyak alpukat mentah.

6.2. Saran

Perlu dilakukan uji aktivitas farmakologi terhadap minyak alpukat mentah dan matang karena mengandung Asam Oleat yang diketahui mampu menurunkan *Kolesterol-Low Density Lipoprotein* (K-LDL) dan meningkatkan *Kolesterol-High Density Lipoprotein* (K-HDL).

Perlu dilakukan metode netralisasi dengan penambahan senyawa yang bersifat basa lainnya seperti KOH atau $Mg(OH)_2$ sehingga dapat meningkatkan rendemen.

Perlu dilakukan penelitian mengenai korelasi antara umur buah alpukat dengan waktu pemetikannya terhadap komposisi minyak yang terdapat di dalamnya.

