

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Sotong yang diperoleh dari pasar Ciroyom, Bandung, Jawa Barat, memiliki rendemen meliputi bagian daging 0,002%, kepala 0,040%, jeroan 0,021% serta keseluruhan bagian sebesar 1,400%. Ekstraksi sotong menggunakan metode refluks dengan pelarut n-heksana dihasilkan minyak. Hasil pengujian parameter mutu minyak meliputi bilangan asam minyak sotong seluruh bagian sebesar 75,047 mg NaOH/g. Kandungan asam lemak pada sotong terdiri dari asam lemak jenuh meliputi asam miristat, asam stearat, asam arakidat, asam margarat, dan asam palmitat dengan komposisi asam palmitat yang merupakan asam lemak jenuh tertinggi yaitu 19,068%. Komposisi asam lemak tak jenuh meliputi asam arakidonat, asam palmitoleat, asam elaidat, asam oleat, asam linoleat, DHA dan EPA. Asam lemak tak jenuh tertinggi dalam keseluruhan bagian sotong ialah DHA (asam dokosaheksanoat) sebesar 18,408 %. Sotong memiliki kandungan kolesterol sebesar 17,250 %.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai komposisi asam lemak pada sotong dengan metode ekstraksi dengan refluks namun perlu dilakukan proses pengeringan terhadap sampel jika ingin dipisahkan perbagian agar asam lemak yang terkandung lebih mudah terdeteksi dan mengurangi kandungan air

serta rendemen yang dihasilkan lebih tinggi dan perlunya penambahan uji mutu minyak yaitu bilangan peroksida untuk mengetahui tingkat kerusakan suatu minyak.

