

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Spektrofotometri FTIR dan PLS menggunakan spektra normal pada kombinasi bilangan gelombang 3035-2881; 1728-1685; dan 1477-721 cm^{-1} merupakan teknik yang akurat untuk menentukan kemurnian minyak buah alpukat yang tercampur minyak jagung. Hubungan antara kadar aktual dan kadar terprediksi ditunjukkan dengan nilai R^2 0,9994; RMSEC 0,87 %; RMSEP 0,88%.
2. Spektrofotometri FTIR dan PLS menggunakan spektra normal pada bilangan gelombang 4000-650 cm^{-1} merupakan teknik yang akurat untuk menentukan kemurnian minyak buah alpukat yang tercampur minyak wijen. Hubungan antara kadar aktual dan kadar terprediksi ditunjukkan dengan dengan nilai R^2 0,9997; RMSEC 0,73 %; RMSEP 0,53%.
3. Spektrofotometri FTIR dan PLS menggunakan spektra derivatif 1 pada kombinasi bilangan gelombang 3035-2881 cm^{-1} dan 1722-1685 cm^{-1} merupakan teknik yang akurat untuk menentukan kemurnian minyak buah alpukat yang tercampur minyak jagung dan minyak wijen. Hubungan antara kadar aktual dan kadar terprediksi ditunjukkan dengan dengan nilai R^2 0,9998; RMSEC 0.68%; RMSEP 0.50%.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah terlaksana, untuk perbaikan dan kemajuan maka peneliti menyarankan beberapa hal berikut:

1. Untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan analisis sampel minyak buah alpukat yang ada di pasaran untuk mengetahui keasliannya dan menghitung konsentrasi minyak pemalsunya.
2. Pada penelitian selanjutnya untuk mengkompensasi variasi komposisi kandungan minyak buah alpukat, sebaiknya digunakan buah alpukat yang diperoleh dari beberapa daerah yang berbeda.