

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian sifat minyak nabati dengan variasi campuran minyak Jarak dengan minyak Nyamplung yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa :

- a. asam lemak yang terkandung dalam minyak Jarak sebagian besar adalah asam linoleat dengan angka 41,59%, serta asam lemak yang terkandung dalam Minyak Nyamplung sebagian besar adalah asam oleat dengan angka 36,59%. Minyak Jarak memiliki nilai densitas, viskositas, dan nilai *flash point* yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan minyak nyamplung. Akan tetapi minyak Jarak memiliki nilai kalor yang lebih rendah daripada minyak nyamplung.
- b. pengujian pengaruh variasi pencampuran minyak Jarak dan minyak Nyamplung, nilai densitas, viskositas dan nilai *flash point* akan semakin meningkat seiring dengan banyaknya minyak Jarak yang dimasukkan dalam campuran minyak. Hal demikian juga berlaku sebaliknya, nilai densitas, viskositas dan *flash point* akan semakin menurun dengan semakin banyaknya kandungan minyak Nyamplung dalam sampel campuran minyak nabati. Sedangkan pada nilai kalor, semakin banyak kandungan minyak Jarak pada minyak campuran maka nilai kalor semakin rendah dan berlaku juga sebaliknya. Dalam hal ini dapat disimpulkan bahwa nilai kalor minyak Jarak lebih rendah dari minyak Nyamplung.
- c. semakin lama waktu pemanasan maka nilai densitas, viskositas, nilai kalor dan *flash point* semakin menurun.

5.2 Saran

- a. Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai variasi campuran Minyak Jarak dan Minyak Nyamplung sebagai bahan bakar nabati.
- b. Melakukan penelitian ulang dengan peralatan yang lebih mumpuni, sehingga data yang dihasilkan akan lebih valid.