

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

*Nutmeg butter* memiliki karakteristik yang semi solid, berwarna kekuningan, memiliki aroma dan rasa seperti pala, serta memiliki titik didih sekitar 45-51 °C. Melalui penelitian ini juga ditemukan bahwa perbedaan waktu dan rasio mempengaruhi hasil persen rendemen dari ekstraksi biji pala menggunakan pelarut n-heksan. Perbedaan suhu mempengaruhi hasil bilangan penyabunan dan bilangan ester dari lemak pala. Penelitian ini juga mendapati *critical value* untuk persen rendemen ada pada suhu 51,98°C, waktu 36,97 menit dan rasio 30,63 gram dalam 100 ml pelarut heksan. *Critical value* untuk bilangan penyabunan akan ada pada suhu 44,74°C, waktu 37,85 menit dan rasio 25,99 gram dalam 100 ml pelarut heksan. *Critical value* untuk bilangan ester akan ada pada suhu 44,79°C, waktu 37,72 menit dan rasio 26,28 gram dalam 100 ml pelarut heksan.

### 5.2. Saran

Hasil penelitian dapat dibandingkan dengan hasil penelitian ekstraksi menggunakan ultrasound *probe*.

