

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- Perbedaan komposisi dapat berpengaruh terhadap warna minyak, seperti halnya pada komposisi Pop Mie menggunakan tartrazine CI19140 sebagai pewarna pada mi. Hal tersebutlah yang diperkirakan dapat membuat warna minyak pada *line* Pop Mie tetap berwarna kuning.
- Penurunan kadar alcohol serta perubahan pH yang semakin basa disebabkan karena adanya penambahan bahan lain seperti larutan KOH dan PP yang didapatkan dari pengujian FFA.
- Larutan isopropanol *recycle* 1 dan *recycle* 2 tidak berbeda nyata dengan larutan isopropanol murni, tetapi tingkat kemurniannya masih belum pasti.
- Dengan semakin berkurangnya volume larutan isopropanol yang digunakan, nilai FFA masih baik karena jumlah FFA bergantung pada perbandingan berat minyak dengan volume larutan.

6.2. Saran

PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Noodle Semarang perlu melakukan pengecekan lebih lanjut mengenai larutan isopropanol *recycle* agar dapat lebih dipastikan lagi tingkat efektifitasnya dan pembuatan larutan *recycle* perlu untuk dilakukan distilasi terlebih dahulu agar larutan KOH dan PP dapat terpisah dari larutan isopropanol.