

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian mengenai studi pengaruh pengontakan bentonit dalam proses ekstraksi minyak dari ikan belut (*Monopterus albus*) yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Metode pembuatan minyak ikan belut, yaitu dengan gabungan metode perebusan dan penggunaan pelarut, pelarut yang terbaik digunakan adalah kloroform, volume kloroform yang digunakan sebanyak 15 kali massa belut, dalam waktu pengadukan selama 15 menit dan pada suhu penangas yang digunakan sebesar 26 °C, serta kadar minyak yang peroleh 2,133%.
2. Menurut hasil sifat fisiko-kimia, pengontakan bentonit sebaiknya dilakukan ketika perebusan, dengan randemen yang dihasilkan sebesar 1,36%. Hasil menunjukkan adanya perbaikan warna yang ditunjukkan dengan absorpsi UV, perubahan bau, serta penurunan bilangan peroksida. Sementara hasil spectra GC-MS menunjukkan adanya penambahan jumlah komponen, sesudah pengontakan bentonit, dan spektra FTIR bentonit, terjadi perubahan adsorbansi pada bilangan gelombang 1400-1500 Cm^{-1} , yang artinya adanya pengikatan gugus fungsi C-C sp^2 aril.

5.2 Saran

Penelitian ini merupakan penelitian dengan metode ekstraksi baru pertama kali dilakukan, sehingga masih terdapat kekurangan dan untuk penelitian selanjutnya disarankan hal-hal sebagai berikut:

1. Karena pelarut yang terbaik adalah kloroform, maka produk ini disarankan untuk tidak digunakan dalam industri makanan (pangan), namun bisa digunakan untuk keperluan industri lain.
2. Perlu dicari penggunaan pelarut terbaik (dengan metode ekstraksi pada penelitian ini) yang tidak bersifat toksik atau racun, sehingga dapat dikomersilkan atau diproduksi untuk pangan.
3. Perlu penelitian lebih lanjut untuk menentukan aktivitas bentonit pada pemurnian minyak ikan.
4. Perlu dicari pengaruh penggunaan bentonit yang diaktivasi suhu (300°C - 350°C) dan yang diaktivasi asam dalam penelitian selanjutnya.