

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. *Virgin Coconut Oil* (VCO) pada penambahan ragi roti (*Saccharomyces Cerevisiae*) 2 gram, 3 gram, 4 gram, 5 gram, dan 6 gram memenuhi SNI 7381:2008 dengan bau khas kelapa segar, tidak tengik, rasa normal khas minyak kelapa. Serta nilai kadar air di bawah 0,2%, nilai asam lemak bebas di bawah 0,2%, bilangan iod antara 4,1 – 11 g iod/100g, serta bilangan peroksida dibawah 2,0 mg ek/kg.
2. Nilai yang optimum yang didapat pada masing-masing kualitas VCO antara lain kadar rendemen pada penambahan 4 gram ragi yaitu 16,2%, kadar air pada penambahan 2 gram ragi yaitu 0,062%, asam lemak bebas pada penambahan 2 gram ragi yaitu 0,1736%, nilai bilangan iod pada penambahan 4 gram ragi yaitu 4,2829 g iod/100 g dan bilangan peroksida pada kelima sampel tidak terdeteksi yang berarti sampel VCO masih dalam keadaan baik serta belum mengalami kerusakan. Hasil uji hedonik terhadap bau, rasa, dan warna yang paling disukai panelis pada sampel 1 yaitu penambahan 2 gram ragi dengan masing-masing rerata 3,84 (agak harum), 3,88 (agak berasa), dan 4,16 (bening). Namun hasil sampel lain masih berada dalam batas mutu yang baik.

5.2 Saran

1. Perlu peralatan yang lebih baik dengan menggunakan corong pisah dalam proses pemisahan sehingga diperoleh *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang akurat.
2. Diperlukan penelitian lanjutan daya simpan *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang dihasilkan pada penelitian ini.