

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. *Virgin Coconut Oil (VCO)* dapat dibuat dengan kombinasi teknik fermentasi dan enzimatis menggunakan getah papaya.
2. Kondisi optimum pada pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)* dengan kombinasi teknik fermentasi dan enzimatis yaitu pada penambahan 0,6 gram enzim papain kasar dengan 0,5 gram ragi tempe pada pH 5 dan lama waktu inkubasi selama 24 jam pada suhu kamar menghasilkan 27,8% *VCO*.
3. Pada pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)* dengan kombinasi teknik fermentasi dan enzimatis diperoleh kondisi bahwa semakin banyak konsentrasi enzim papain kasar menyebabkan peningkatan rendemen *VCO* yang dihasilkan, namun pada konsentrasi 0,8 gram enzim papain kasar dengan 0,5 gram ragi tempe terjadi penurunan rendemen *VCO*.
4. Analisis *VCO* yang dihasilkan dari segi bilangan asam lemak bebas, kadar air dan bilangan iodin berkualitas baik.

5.2. Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya agar melakukan variasi konsentrasi ragi tempe untuk mengetahui rendemen *VCO* yang maksimal.
2. Perlu dilakukan variasi waktu inkubasi dan suhu agar diperoleh rendemen *VCO* yang maksimal.
3. Hasil penelitian ini dapat dijadikan masukan untuk penelitian lebih lanjut tentang pembuatan *VCO* dengan teknik-teknik yang lainnya.