

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

- *Virgin Coconut Oil (VCO)* dapat dibuat dari krim kental santan kelapa melalui kombinasi teknik fermentasi dan enzimatis menggunakan ekstrak nenas.
- Kondisi optimum fermentasi dan enzimatis dalam pembuatan VCO adalah pada penambahan sebanyak 0,5 gram ragi tempe dan 10 mL ekstrak nenas pada pH 4 ; suhu kamar yaitu menghasilkan VCO sebanyak 30,45 mL/100 mL krim.
- Pada teknik kombinasi fermentasi dan enzimatis dalam pembuatan VCO ini, diperoleh kondisi bahwa semakin banyak konsentrasi ekstrak nenas ada peningkatan rendemen VCO yang dihasilkan, namun pada konsentrasi 0,5 gram ragi tempe dan 12 mL ekstrak nenas terjadi penurunan jumlah VCO yang dihasilkan.
- Analisa mutu VCO yang dihasilkan dari segi bilangan asam lemak bebas, kadar air dan bilangan iodin berkualitas baik.

#### 5.2. Saran

- Perlu dilakukan analisa terhadap kandungan asam-asam lemak yang terdapat pada VCO hasil olahan metode kombinasi.
- Perlu dilakukan penelitian lanjutan metode pembuatan VCO dengan cara kombinasi menggunakan katalisator enzim lainnya.