

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Hasil analisis ragam *virgin coconut oil* (VCO) menunjukkan untuk faktor A (kadar garam) diperoleh $F_{hit}(A) 82,86 > F_{tabel}(0.05) 3,28$, yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima yaitu ada pengaruh kadar garam terhadap banyaknya *virgin coconut oil* (VCO) yang dihasilkan dengan metode penggaraman. Kadar garam 0,016% menghasilkan *virgin coconut oil* (VCO) yang terbanyak (49 mL.)
2. Hasil Analisis ragam *virgin coconut oil* (VCO) untuk faktor B (suhu) diperoleh $F_{hit}(B) 54 > F_{tabel}(0.05) 3,28$, yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima yaitu ada pengaruh suhu terhadap banyaknya *virgin coconut oil* (VCO) yang dihasilkan dengan metode penggaraman. Suhu 80°C menghasilkan VCO yang terbanyak (49 mL).
3. Hasil analisis ragam *virgin coconut oil* (VCO) untuk faktor AB (pengaruh interaksi antara kadar garam dan suhu) diperoleh $F_{hit}(AB) 1,10 > F_{tabel}(0.05) 3,28$, yang berarti H_0 diterima dan H_a ditolak yaitu tidak ada pengaruh interaksi kadar garam dan suhu terhadap banyaknya *virgin coconut oil* (VCO) yang dihasilkan dengan metode penggaraman.
4. Hasil mutu minyak *virgin coconut oil* (VCO) sesuai dengan SNI 7381:2008 yaitu pada kadar garam 0,016% dan suhu 80°C. dengan hasil minyak *virgin coconut oil* (VCO) 49 mL sesuai dengan SNI 7381:2008 dengan hasil uji organoleptiknya menghasilkan aroma khas kelapa, memiliki warna kuning muda dan tidak memiliki rasa. Uji

selanjutnya yaitu bilangan asam lemak bebas juga memenuhi syarat mutu SNI 7381:2008 yaitu memperoleh kadar asam lemak bebas sebanyak 0,16%, uji bilangan peroksida memperoleh 1,8 mek O₂/Kg dan uji kadar air nya memperoleh 0,17%. Hal ini menunjukkan sudah memenuhi standar SNI 7381:2008.

5.1 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis memiliki saran bagi peneliti selanjutnya untuk penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan minyak kelapa dengan variasi garam dengan jumlah kadar garam lebih banyak dengan lebih suhu lebih tinggi untuk memperoleh minyak kelapa sehingga dapat dipergunakan dan diaplikasikan secara luas.