

BAB V

KESIMPULAN & SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Parameter VCO yang dibuat dengan metode enzimatis tanpa penambahan antioksidan memiliki warna bening, aroma khas kelapa, kadar air 0,6521%, asam lemak bebas 0,64 %, dan bilangan peroksida 0,4488 meq O₂/Kg.
- b. Parameter VCO yang dibuat dengan metode enzimatis dengan penambahan antioksidan 2 ppm, 4 ppm dan 6 ppm berturut-turut memiliki warna bening dan aroma khas kelapa, kadar air yang diperoleh 0,5777%; 0,4188% dan 0,2027%, asam lemak bebas 0,45%; 0,41% dan 0,20% dan bilangan peroksida 0,2231 meq O₂/Kg; 0,0239 meq O₂/Kg, dan 0,0039 meq O₂/Kg.
- c. Konsentrasi Ekstrak Metanol daun Binjai sebagai antioksidan pada VCO yang dibuat dengan metode enzimatis terhadap parameter kimia yang memenuhi persyaratan berdasarkan SNI 7381:2008 yaitu pada konsentrasi 6 ppm.

5.2. Saran

Adapun saran dari penelitian ini adalah sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan tentang pengaruh lama penyimpanan VCO dengan metode enzimatis dan penambahan antioksidan dari ekstrak metanol daun Binjai (*Mangifera caesia* Jack. ex. Wall)