

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil dari VCO murni yang dibuat dengan metode fermentasi memiliki warna bening, aroma khas kelapa, asam lemak bebas 0,1866% dan bilangan peroksida 0,1762 meq O<sub>2</sub>/Kg maka dengan hasil tersebut kualitas dari VCO murni sudah memenuhi SNI 7381:2008. Kandungan asam lemak yang terdapat pada VCO murni terdiri dari asam kaprat (2,044%), asam kaprilat (1,553%), asam laurat (12,388%), asam miristat (11,646%), dan asam palmitat (4,986%).
2. Hasil VCO yang dibuat dengan metode fermentasi dengan penambahan rempah kunyit memiliki warna kuning bening dan aroma khas kunyit, asam lemak bebas 0,1666% dan bilangan peroksida 0,0721 meq O<sub>2</sub>/Kg maka dengan hasil tersebut kualitas dari VCO dengan penambahan rempah kunyit memenuhi SNI 7381:2008. Kandungan asam lemak yang terdapat pada VCO dengan penambahan rempah kunyit yaitu asam kaprilat (7,359%),

asam laurat (4,992%), asam miristat (6,531%) dan asam palmitat (3,034%).

3. Hasil dari VCO komersial memiliki warna bening, aroma khas kelapa, asam lemak bebas 0,4533% dan bilangan peroksida 0,0187 meq O<sub>2</sub>/Kg maka dengan hasil tersebut kualitas dari VCO komersial belum memenuhi SNI 7381:2008. Kandungan asam lemak yang terdapat pada VCO komersial yaitu asam kaprat (2,107%), asam kaprilat (2,408%), asam laurat (13,769%), asam miristat (12,268%), asam palmitat (12,203%) dan asam stearat (1,913%).

## 5.2 Saran

Adapun saran dari penelitian ini adalah sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan tentang kestabilan VCO terhadap lama waktu penyimpanan VCO dengan metode fermentasi dan penambahan rempah kunyit (*Curcuma longa L.*).