

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Hasil dari VCO yang dibuat dengan metode fermentasi tanpa penambahan rempah sereh memiliki warna bening dengan aroma khas kelapa, asam lemak bebas 0,1866% dan bilangan peroksida 0,3459 meq O<sub>2</sub>/Kg dan GCMS maka dengan hasil tersebut kualitas dari VCO tanpa penambahan rempah sereh sudah memenuhi SNI 7381:2008.
2. Hasil VCO yang dibuat dengan metode fermentasi dengan penambahan rempah sereh memiliki warna kuning bening dan aroma khas sereh, asam lemak bebas 0,2044%, bilangan peroksida 0,2026% meq O<sub>2</sub>/Kg. Maka dengan hasil tersebut kualitas dari VCO dengan penambahan rempah sereh belum memenuhi SNI 7381:2008.
3. Hasil dari VCO komersial memiliki warna bening, warna dan aroma khas kelapa, asam lemak bebas 0,1867% dan bilangan peroksida 0,1251% meq O<sub>2</sub>/Kg dan GCMS maka dengan hasil tersebut kualitas dari VCO Komersil memenuhi SNI 7381:2008.

## 5.2. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah uAdapun saran dari penelitian ini adalah sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan tentang kestabilan VCO terhadap lama waktu penyimpanan VCO dengan metode fermentasi dan penambahan rempah sereh (*Cymbopogon citratus*).