

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.2 Kesimpulan**

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

1. Hasil dari VCO murni memiliki warna bening, aroma khas kelapa dan tidak tengik, asam lemak bebas 0,1866% dan bilangan peroksida 0,5246 meq O<sub>2</sub>/Kg maka dengan hasil tersebut kualitas dari VCO sudah memenuhi SNI 7381:2008. Kandungan asam lemak yang terdapat pada VCO murni yaitu asam kaprat (2,044%), asam kaprilat (3,068%), asam laurat (28,913%), asam maristat (11,646%), dan asam palmitat (8,222%).
2. Hasil dari VCO murni memiliki warna bening, aroma khas kelapa dan tidak tengik, asam lemak bebas 0,1733% dan bilangan peroksida 0,5197 meq O<sub>2</sub>/Kg maka dengan hasil tersebut kualitas dari VCO sudah memenuhi SNI 7381:2008. Kandungan asam lemak yang terdapat pada VCO kayu manis yaitu asam kaprat (1,228%), asam kaprilat (11,17%), asam maristat (8,323%), asam palmitat (3,046%), dan asam oleat (1,937%).
3. Hasil dari VCO murni memiliki warna bening, aroma khas kelapa dan tidak tengik, asam lemak bebas 0,3288% dan bilangan peroksida 0,5467 meq O<sub>2</sub>/Kg maka dengan hasil tersebut kualitas dari VCO belum memenuhi SNI 7381:2008. Kandungan asam lemak yang terdapat pada VCO komersial yaitu asam kaprat (2,164%), asam kaprilat (4,197%), asam laurat

(21,828%), asam maristat (13,252%), asam palmitat (9,903%), asam stearate (1,265%), dan asam oleat (3,390%).

### 5.3 **Saran**

Adapun saran dari penelitian ini adalah sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan tentang penambahan rempah – rempah pada VCO yang dibuat dengan metode panas maupun dingin selain fermentasi.