

LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING

SKRIPSI

**KUALITAS *VIRGIN COCONUT OIL* (VCO) HASIL METODE
FERMENTASI DENGAN PENAMBAHAN WORTEL (*Daucus carota* L.)**

OLEH

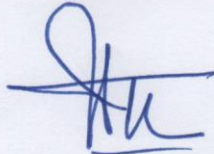
DELLA MUTIA IBRAHIM

NIM: 431413008

Telah diperiksa dan disetujui

Oleh:

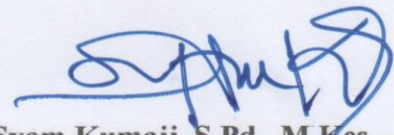
Pembimbing I



Wirnangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes

NIP. 19690629 199403 2 002

Pembimbing II

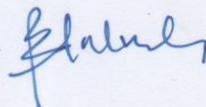


Syam Kumaji, S.Pd., M.Kes

NIP. 19820313 200812 1 003

Mengetahui

Ketua Jurusan Biologi



Dr. Elya Nusantari, M.Pd

NIP. 19720917 199903 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

**KUALITAS VIRGIN COCONUT OIL (VCO) HASIL METODE FERMENTASI
DENGAN PENAMBAHAN WORTEL (*Daucus carota* L.)**

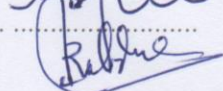
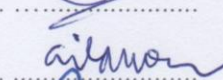
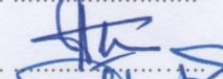
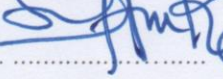

**OLEH
DELLA MUTIA IBRAHIM
NIM. 431413008**

Telah Dipertahankan Didepan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Jum'at / 31 Maret 2017
Waktu : 08.00-09.15 WITA
Tempat : Ruang Sidang Biologi

Penguji/Pembimbing

- | | |
|-----------------------------------|-----------------|
| 1. Drs. Mustamin Ibrahim, M.Si | (Penguji I) |
| 2. Dra. Aryati Abdul, M. Kes | (Penguji II) |
| 3. Dr. Lilan Dama, S.Pd., M.Pd | (Penguji III) |
| 4. Wirnangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes | (Pembimbing I) |
| 5. Syam S. Kumaji, S.Pd., M.Kes | (Pembimbing II) |

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 

Gorontalo , 31 Maret 2017

**Mengetahui
Dekan Fakultas Matematika dan IPA
Universitas Negeri Gorontalo**



Prof. Dr. Evi Hulukati, M.Pd
NIP. 196005301986032001

ABSTRAK

Della Mutia Ibrahim. 2017. Skripsi “Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) Hasil Metode Fermentasi Dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota* L.)”. Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Wirnangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes, Pembimbing II Syam S. Kumaji, S.Pd., M.Kes.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) hasil metode fermentasi dengan penambahan wortel (*Daucus carota* L.). Penelitian ini menggunakan 4 sampel (Sampel V1, parutan kelapa 1000 gr tanpa penambahan parutan wortel. Sampel V2, parutan kelapa 1000 gr dan parutan wortel 2000 gr. Sampel V3, parutan kelapa 1000 gr dan penambahan parutan wortel 4000 gr. Sampel V4, parutan kelapa 1000 gr dan penambahan parutan wortel 6000 gr). Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Pengujian kualitas dilakukan dengan uji kualitas fisiko-kimia yaitu dengan menghitung bilangan peroksida dengan menggunakan metode titrasi iodometri, dan uji organoleptik pada warna, aroma dan rasa VCO. Data hasil penelitian uji bilangan peroksida dianalisis secara deskriptif naratif dan data hasil uji organoleptik dianalisis secara deskriptif persentil. Hasil penelitian diketahui bahwa bilangan peroksida pada sampel V1 mengandung 2,5 meq/kg, sampel V2 mengandung 1,5 meq/kg, sampel V3 mengandung 1 meq/kg dan sampel V4 mengandung 1 meq/kg. Penambahan wortel tidak dapat meningkatkan presentase kesukaan panelis pada parameter warna dan rasa VCO, dapat dilihat hasil presentase terbesar pada parameter rasa adalah sampel V1 yaitu sebesar 76% dan pada parameter warna, presentase kesukaan terbesar juga pada sampel V1 yaitu sebesar 92% sedangkan pada parameter aroma presentase terbesar yaitu pada sampel V2 dan V3 yaitu sebesar 88%.

Kata Kunci: VCO, Wortel, Bilangan Peroksida, Organoleptik

ABSTRACT

Della Mutia Ibrahim. 2017. Skripsi “Quality of Virgin Coconut Oil (VCO) as Result of Fermentation Method by adding Carrot (*Daucus carota* L.)” Department of Biology, Faculty of Mathematics and Natural Science, State University of Gorontalo. Principal supervisor is Wirnangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes and Co-supervisor is Syam S. Kumaji, S.Pd., M.Kes.

This research aims at investigating quality of Virgin Coconut Oil (VCO) as result of fermentation method by adding carrot (*Daucus carota* L.). This research uses 4 samples (Sample VI is 1000gr grated coconut without additional grated carrot, Sample V2 is 1000gr grated coconut by adding 2000gr carrot, Sample V3 is 1000gr grated coconut by adding 4000gr carrot, and Sample V4 is 1000gr grated coconut by adding 6000gr carrot). It applies qualitative descriptive method. Quality test is conducted by physical-chemical test which is by counting peroxide value using ideometric titration, and organoleptic test on color, odor, and taste of VCO. Data of peroxide number test are analyzed through narrative descriptive analysis while data of organoleptic test are analyzed through percentile descriptive analysis. Finding reveals that peroxide value of sample VI contains 2,5 meq/kg, sample V2 contains 1,5 meq/kg, sample V3 contains 1 meq/kg, and sample V4 contains 1 meq/kg. Carrot addition is not able to increase percentage of panelist' favorite on color and taste parameter of VCO which is showed by the highest percentage for taste parameter is in sample VI for 76% and for color parameter is also in sample VI for 92%, while for odor parameter is in sample V2 and V3 for 88%.

Keywords: VCO, Carrot, Peroxide Value, Organoleptic

