

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kualitas VCO hasil metode fermentasi dengan penambahan wortel dari segi bilangan peroksida adalah VCO memiliki bilangan peroksida pada sampel V1 sebesar 2,5 meq/kg, pada sampel V2 sebesar 1,5 meq/kg, dan pada sampel V3 dan V4 sebesar 1 meq/kg. Penambahan wortel dapat mengurangi bilangan peroksida pada VCO. Dilihat dari segi organoleptik warna tingkat kesukaan panelis tertinggi yaitu V1 dengan presentase sebesar 92%, untuk aroma tingkat kesukaan panelis tertinggi yaitu V2 dan V3 dengan presentase sebesar 88%, dan untuk rasa tingkat kesukaan panelis tertinggi yaitu pada V1 dengan presentase sebesar 76%. Penambahan wortel tidak dapat meningkatkan presentase kesukaan panelis pada warna dan rasa VCO.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan bagi peneliti selanjutnya dapat membuat VCO dengan penambahan wortel yang memiliki kualitas lebih baik, yaitu bilangan peroksida yang rendah dan juga kualitas organoleptik yang memiliki warna dan rasa yang disukai panelis, serta penelitian tentang kadar bilangan peroksida setelah penggorengan berulang kali.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, V.B. Nur., Rahayu, Estu., Sunarjono, Hendro. 2003. *Wortel dan Lobak. Edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ansel, C. H. 1989. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi. Edisi Keempat*. Jakarta: UI-Press.
- APCC. 2009. *APCC Quality Standard Virgin Coconut Oil*. Jakarta: BAPPEBTI.
- Asy'ria, M. dan Bambang, C. 2006. Pra-Standarisasi: Produksi dan Analisis Minyak *Virgin Coconut Oil* (VCO). *JSKA*, 9 (3).
- Badan Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu. 2013. *Sumber Daya Pertanian Provinsi Gorontalo*. Tersedia di <http://bpmptsp.gorontaloprov.go.id/sumber-daya-pertanian/>. Diakses pada tanggal 9 Februari 2017.
- Bawalan, D. Divina dan Chapman, Keith. 2006. *Virgin Coconut Oil Production Manual For Micro-and Village-Scale Processing*. Thailand: Thammada Press Co. Lt
- Cheppy, Riyana. 2007. *Pedoman Pengembangan Media Video*. Jakarta: P3AI UPI.
- Cahyono, Bambang. 2002. *Wortel: Teknik Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kasinus.
- Daryanto. 2010. *Media Pembelajaran*. Yogyakarta: Gava Media.
- Ericson, M.C., 2002 *Lipid Oxidation of Muscle Foods* dalam Akoh.C.C., and Min.B.D.2002. *Food Lipid: Chemistry, Nutrition, and Biotechnology*. 2nd Ed. MarcelDekker Inc. New York-Basel.
- Gandjar, Indrawati., Sjamsuridzal, Wellyzar., Oetari, Ariyanti. 2006. *Mikrobiologi: Dasar dan Terapan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Gugule, S. dan F. Fatimah. 2010. Karakterisasi *Virgin Coconut Oil* (VCO) Rempah. *Chem. Prog.* 2: 104. 2010.
- Grossweiner, L.I., 2000, *Singlet Oxygen: Generation and Properties*, J. Photobiol. Edu., Chicago USA.
- Ibrahim R dan Nana Syaodih. 1993. *Perencanaan Pengajaran*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2013. *KURIKULUM 2013*. Jakarta: KEMENDIKBUD.
- Ketaren. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Kuswanto, K.R., dan Slamet Sudarmadji. 1988. *Proses-proses Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Lesmana, Mira. 2013. *Buku Pintar Pohon Wortel*. Jakarta: Study Books.
- Momuat, L. I. dan Meiske, S. S., Ni, Putu. Purwati. 2011. Pengaruh VCO Mengandung Ekstrak Wortel Terhadap *Peroksida Lipid Plasma*. *Jurnal Ilmiah Sains*. 11: 296 – 301. 2011.
- Muchtadi, Dedi. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta.
- Ngatemin, Nurrahman, Joko Teguh Isworo. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi Pada Produksi Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 04 No. 08.
- Nur F.H. 2006. Teknologi Mengurangi Asam Lemak Trans. *Food Review Indonesia* Vol.1 No 2. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nodjeng, Megawati., Fatimah, Feti., Rorong, A. Johnly. 2013. Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) Yang Dibuat Pada Metode Pemanasan Bertahap Sebagai Minyak Goreng Dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota* L.). Manado: Universitas Samratulagi. *Jurnal Ilmiah Sains*. Vol. 13 No. 2.
- Poedjiadi, Anna dan Supriyanti, Titin. 2005. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.
- Pracaya. 2007. *Bertanam Sayuran Organik Di Kebun, Pot dan Polibag*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sari, R. Dyah., Astriyaningsih, Ely., Isnawati, Lina, Daniar Wira Nugraha. 2014. Karakterisasi Mutu Minyak Kelapa Yang Diproses Melalui Pemanasan (*Rendering*) Dan Pengepresan (*Pressing*). Jember: Universitas Jember.
- Sadiman, Arief., Rahardjo., Haryono, Anung dan Rahardjito. 2008. *Media Pendidikan Pengertian, Pengembangan, dan Pemanfaatannya*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Sartika, Dewi Ratu Ayu. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *KESMAS, Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* Vol. 2, No. 4. Depok: Universitas Indonesia.

- Sayuti, Kesuma dan Yenrina, Rina. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Setiaji, Bambang., dan Prayugo, Surip. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- Silalahi, Jansen. 2004. *Fats and Oil Modofication and Subtitution*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Silalahi, Jansen. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kasinus.
- Sipahelut, Sophia G. 2011. Sifat Kimia Dan Organoleptik *Virgin Coconut Oil* Hasil Fermentasi Menggunakan Teknik Pemecah Rantai. Ambon: Universitas Pattimura. Jurnal Agroforestri Vol. VI No. 1.
- Subroto, Ahkam. 2006. *VCO Dosis Tepat Taklukan Penyakit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sulastri, Siti. 2005. *Beberapa Metode Pembuatan Minyak Kelapa*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sukartin, Kuncoro dan Sitanggung Maloedyn. 2005. *Gempur Penyakit dengan VCO*. Depok: Agro Media Pustaka.
- Sukiman. 2012. *Pengembangan Media Pembelajaran*. Yogyakarta: Pedagogja
- Sutarmi dan Rozaline, Hartin. 2002. *Taklukan Penyakit dengan VCO*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syah, Alam Nur Andi. 2005. *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Depok: Agro Media Pustaka.
- SNI 7381. 2008. Minyak Kelapa *Virgin* (VCO).
- Untari, Lia Cahyono. 2009. *Proses Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Dengan Fermentasi Menggunakan Starter Ragi Tempe*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Wardoyo, Tunggul Tri Cipto. 2015. Pengembanganaa Media Pembelajaran Berbasis Video Animasi Pada Mata Pelajaran Mekanika Teknik Di SMK Negeri 1 Purwarejo. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Widayat, Suherman dan K Haryani. 2006. Optimasi Proses Adsorbsi Minyak Goreng Bekas Dengan Adsorbent. Zeolit Alam: Studi Pengurangan Bilangan Asam. Semarang: Universitas Diponegoro. Vol. 17 No. 1. Tersedia di https://www.researchgate.net/publication/279669676_OPTIMASI_PROSE

S_ADSORBSI_MINYAK_GORENG_BEKAS_DENGAN_ADSORBEN
T_ZEOLIT_ALAM_STUDI_PENGURANGAN_BILANGAN_ASAM.
Diakses pada tanggal 2 Juni 2016.

Widyastuti, Hanny. 2015. Analisis Fisikokimia Dan Aktifitas Antibakteri Virgin Coconut Oil Hasil Fermentasi Dan Pemanasan Bertingkat Dengan Penambahan Melon (*Cucumis melo* Linn). (Skripsi). Yogyakarta: UIN Sunan Kalijaga.

Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.