

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat di ambil kesimpulan bahwa:

1. Terdapat pengaruh penambahan kunyit terhadap kualitas *Vrigin Coconut Oil* (VCO) hasil metode fermentasi.
2. Terdapat perbedaan nyata antar perlakuan penambahan kunyit pada *Vrigin Coconut Oil* (VCO) hasil metode fermentasi.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan bagi peneliti selanjutnya dapat membuat VCO dengan penambahan kunyit yang memiliki kualitas lebih baik dengan menguji beberapa parameter lainnya selain bilangan peroksida, asam lemak bebas, kadar air, dan organoleptik. Serta dilakukan penelitian tentang batas jumlah maksimal penambahan kunyit dalam pembuatan VCO.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akoh, Casimir C., and Min, David B. 2002. *Food Lipid: Chemistry, Nutrition, and Biotechnology*. 2nd Ed. MarcelDekker Inc. New York-Basel.
- Ariono, Danu., Maxs, Cristian., Philip, rfan, Sri, Mulyani S. dan Aisyah, T. 2017. Pengaruh penambahan Ekstrak Bahan Alami Terhadap Laju Oksidasi Minyak Kelapa. *Jurnal reactor* Vol.17. No.3:157-165 ISSN:2407-5973
- Aziz, Tamsil., Yohana, Olga & Ade P. Sari. 2017. *Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Dengan Metode Penggaraman*. Universitas Sriwijaya. *Jurnal Teknik Kimia* No. 2, Vol. 23 Hal:129-136
- APCC. 2009. *APCC Quality Standard Virgin Coconut Oil*. Jakarta: BAPPEBTI.
- Badan Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu. 2013. *Sumber Daya Pertanian Provinsi Gorontalo*. Tersedia di <https://dpmesdmtrans.gorontaloprov.go.id/bpmptsp/sumber-daya-pertanian/> di akses tanggal 26 November 2018.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. Standar Mutu Minyak Kelapa Murni (VCO). SNI 7381:Jakarta.
- Barlina, rindengan., & Torar, Dany. 2018. *Diverivikasi Produk Virgin Coconut Oil*. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain. *Buletin Palma* No.21 ISSN: 2528-7141
- Fauziah, Saifuddin S, dan Ulfah N. 2013. *Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Dalam Gorengan Dan Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan 49 Jajanan Di Workshop UNHAS*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Gugule, S. dan F. Fatimah.2010. Karakterisasi *Virgin Coconut Oil (VCO) Rempah*. Universitas Samratulangi. Manado. *Chem. Prog* Vol. 3, No.2 : 104-110.
- Hartati, Sri Yuni. 2013 *Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya* : Warta Penelitian dan Pengembangan Industri. *Buletin Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*. Vol 19 No.2 ISSN: 0215-0824
- Kartowagiran, badrun. 2011. *Penulisan Butir Soal*. Parcasarjana UNY: Yogyakarta.
- Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Maradesa, P. Riliani., Feti Fatimah., & Meiske S. Sangi. 2014. *Kualitas Virgin Coconut Oil(VCO)Sebagai Minyak Goreng Yang Dibuat Dengan Metode*

*Pengadukan Dengan adanyapenambahan Kemangi (Ocimum Sanctum L.)*  
FMIPA, Unsrat, Manado. JURNAL MIPA UNSRAT ONLINE 3 (1) 44-48

- Marlina., Dwi Wijayanti., Ivo P. Yudiastari & Lilis Safitri. 2017. *Pembuatan Virgin Coconut Oil Dari Kelapa Hibrida Menggunakan Metode Penggaraman Dengan Nacl Dan Garam Dapur*. Universitas Mulawarman. *Jurnal Chemurgy, Vol. 01, No.2*
- Meilina, hesti., Asmawati & Ryan M. *Kajian Penambahan Ragi Roti dan Perbandingan Volume Stater dengan substrat Terhadap rendamen dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO)*. Universitas syah Kuala Banda Aceh. *Jurnal Reaksi (Journal of science and thecnology) V0l.8 No.17 ISSN: 1693-248X*
- Miftahorrahan.2008. *Evaluasi keragaman plasma nutfah kelapa Dalam di Gorontalo*. Buletin Palma. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain.34: 42- 41.ISSN 1979-679x.
- Mujdalipah, siti. 2016. *Pengaruh Ragi Tradisional Indonesia Dalam Proses Fermentasi Santan Terhadap Karakteristik Rendemen, Kadar Air, Dan Kadar Asam Lemak Bebas Virgin Coconut Oil (Vco)*. Fakultas Pendidikan dan Teknologi Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia.
- Muniroh, lailatul., Santi M., Triska M.N., & Rondius S. 2010. *Minyak Atsiri Kunyit Sebagai Anti Radang Pada Penderita Gout Arthritis Dengan Diet Tinggi Puri*. Surabaya: Universitas Wijaya dan Universitas Airlangga. *MAKARA, KESEHATAN, VOL. 14, NO. 2, DESEMBER 2010: 57-64*
- Perwitasari, D. Suci. 2016. *Penambahan Kunyit sebagai Antioksidan Alami Pada Minyak Goreng Curah*. Jawa Timur: *Jurnal Kimia dan Teknologi Industri*.
- Rohaman, Maman., Solechan., Derris T. dan Soeharto. 1998. *Penggunaan Antioksidan Alami Pada Minyak Kelapa*. Balai Besar Litbang Industri Hasil Pertanian (BBIHP). *Jurnal of agro-based Industry*. Vol.5 No.1-2.
- Said, ahmad. 2016. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Jakarta: PT Sinar Wadja Lestari
- Setiaji, Bambang., dan Prayugo, Surip. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- Sudarmadji, Slamet., Bambang, haryono., dan Suhardi. 2003. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sukartin, Kuncoro dan Sitanggang Maloedyn. 2005. *Gempur Penyakit dengan VCO*. Depok: Agro Media Pustaka.
- Sundari, Ratna. 2016. *Pemanfaatan Dan Efisiensi Kurkumin Kunyit (Curcuma Domestica Val) Sebagai Indikator Titrasi Asam Basa: Pemanfaatan dan Efisiensi Kurkumin Kunyit*. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Islam Indonesia.

- Suparmajid, Armin H., Sri, M. Sabang dan Ratman. 2016. *Pengaruh Lama Penyimpanan Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Vahl) Terhadap Daya Hambat Antioksidan*. FKIP: Universitas Tadulako. Vol.5 No.1 ISSN: 2302-6030
- Sutarmi dan Hartin, Rozalin. 2005. *Taklukkan Penyakit Dengan VCO (Virgin Coconut Oil)*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sopianti, D. Selpia., Herlina., & Handi T. Saputra. 2017. *Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng*. Kementerian Riset Teknologi Dan Pendidikan Tinggi Jurnal Katalisator Kopertis Wilayah X. Vol 2 No. 2. E-ISSN : 2502-0943
- Syah, Alam Nur Andi. 2005. *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Depok: Agro Media Pustaka.
- Teknologi Pangan. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*. EBOOKPANGAN.COM. Tersedia di <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf>
- Ulfindrayani, ika fitri & Qurrota A yuni. 2018. *Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas Dan Kadar Air Pada Minyak Goreng Yang Digunakan Oleh Pedagang Gorengan Di Jalan Manyar Sabrangan, Mulyorejo, Surabaya*. Journal of Pharmacy and Science Vol. 3, No.2, (Juli 2018), P-ISSN : 2527-6328, E-ISSN : 2549-3558
- Wardoyo, F. Adi. 2018. *Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah*. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang. JURNAL PANGAN DAN GIZI. ISSN 2086-6429
- Widiandani, tri., Purwanto., S.Hardjono., Bambang Tri P., R.Susilowati & Nuzul W.diyah. 2012. *Upaya Peningkatan Kualitas Minyak Kelapa Yang Dibuat Dari *Cocos nucifera* L Dengan Berbagai Metode Kimiawi dan Fisik*. Departemen Kimia Farmasi. Universitas Airlangga Surabaya. Vol 1. No 1. ISSN: 3202-8270
- Widyastuti, Hanny. 2015. *Analisis Fisiko kimia Dan Aktifitas Anti bakteri Virgin Coconut Oil Hasil Fermentasi Dan Pemanasan Bertingkat Dengan Penambahan Melon (*Cucumis melo* Linn)*. (Skripsi). Yogyakarta: UIN Sunan Kalijaga.
- Wildan, fariyah. 2002. *Penentuan Bilangan Peroksida Dalam Minyak Nabati Dengan Cara Titrasi*. Balai Penelitian Ternak-Ciawi. P.O. Box 221 . Bogor 16002