

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penambahan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dapat meningkatkan kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) hasil metode fermentasi. Konsentrasi optimum dari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) pada *Virgin Coconut Oil* (VCO) untuk bilangan peroksida terdapat pada perlakuan D(150ml) dan untuk asam lemak bebas terdapat pada perlakuan D(150ml)

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis mengharapkan adanya penelitian lanjut dengan menggunakan konsentrasi yang lebih tinggi dan lebih teliti dalam melakukan proses penyaringan agar mendapatkan hasil warna VCO yang lebih jernih.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adindaputri Z, Purwanti N, Wahyudi, I Arie. 2013. Pengaruh Ekstrak Kulit Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) Konsentrasi 10% Terhadap Aktifitas Enzim Glukosiltransferase *Streptococcus Mutans*. Maj Ked Gi. Vol. 20 No. 2.
- Andaka G dan Arumsari S. 2016. Pengambilan Minyak Kelapa Dengan Metode Fermentasi Menggunakan Ragi Roti. Jurnal Teknik Kimia. Vol. 10 No. 2.
- Asy'ari M dan Cahyono B. 2006. Pra-standarisasi : Produksi dan Analisis Minyak *Virgin Coconut Oil (VCO)*. JSKA. Vol. 9 No.3.
- Bahtiar E. T. 2015. Penulisan Bahan Ajar. Fakultas Kehutanan. Bogor.
- Cristianti L dan Prakosa A Hendra. 2009. Pembuatan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) Menggunakan fermentasi Ragi Tempe. Surakarta.
- Damin S, Nur A dan Dastar S. 2017. Karakteristik *Virgin Coconut Oil (VCO)* Yang Dipanen Pada Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh. Jurnal Agrotekbis. Vol. 5 No. 4.
- Dewi S.R, Ulya N, Argo B. D. 2018. Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak *Pleurotus ostreatus*. Jurnal Rona Teknik Pertanian. Vol. 11. No. 1.
- Djuma, Agustina W. 2014. Effect Frequency Fryingonperoxide Number To Cooking Oil In Packaging. Jurnal Info Kesehatan, Vol. 13, No. 2
- Enejoh O. S, Ibukun O, Madu S. B, Isaiah S. O, Mohammed M. S, Suleiman F. A. 2015. Ethnomedical Importance of *Citrus Aurantifolia* (Christm) Swingle. The Pharma Innovation Journal. Vol.4 No.8.
- Gugule S dan Fatimah F. 2010. Karakterisasi *Virgin Coconut Oil (VCO)* Rempah. Chem. Prog. Vol. 3 No. 2.
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta
- Kharismayanti A. 2015. Uji Aktifitas Antibakteri Minyak Atsiri Daun Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* (Christm & Panz.) Swingle) Terhadap *Porphyromonas gingivalis* ATCC 33277 Secara *In Vitro*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi : Universitas Jember.
- Lauma S Widia, Pangemanan H. C. Damajanty, Hutagalung S. P. Bernart. 2015. Uji Efektifitas Perasan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S) Terhadap

Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara *Invitro*. Jurnal Ilmiah Farmasih-Unsrat. Vol. 4 No.4.

Mujdalipah S. 2016. Pengaruh Ragi Tradisional Indonesia Dalam Proses Fermentasi Santan Terhadap Karakteristik Rendemen, Kadar Air, dan Kadar Asam Lemak Bebas *Virgin Coconut Oil* (VCO). Fortech. Vol. 1 No. 1.

Ngatemin, Nurrahman, Joko T 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.

Pangestuti D Rahayuning dan Rohmawati S. 2018. Kandungan Peroksida Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang. Jurnal Amerta Nutr.

Putra W Satria. 2016. *68 Buah Ajaib Penangkal Penyakit*. Yogyakarta : Ar-ruzz Media

Sari R Dyah, Astriyaningsih Ely, Isnawati L, Daniar W. N. 2014. Karakterisasi Mutu Minyak Kelapa yang Diproses Melalui Pemanasan (*Rendering*) dan Pengepresan (*Pressing*). Jember : Universitas Jember.

Simpala M. Mawardi dan Kusuma, A. 2017. *Kelapa*. Yogyakarta : LilyPublisher.

Silaban R, Hutapea V, Manulang R, Alexander I J. 2014. Pembuatan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) Melalui Kombinasi Teknik Fermentasi dan Enzimatis Menggunakan Getah Pepaya. Universitas Negeri Medan.

Sopianti D. S, Herlina dan Handi T. S. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng. Jurnal Katalisator. Vol. 2. No. 2

Standar Nasional Indonesia (SNI) 7381:2008. Minyak Kelapa Virgin (VCO)

Syah A Nur Andi. 2005. *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Depok: Agro Media Pustaka

Rorong J, Henry A, Ferdinan P. R. 2008. Sintesis Metil Ester Asam Lemak Dari Minyak Kelapa Hasil Pemanasan. Chem. Prog. Vol. 1. No. 1.

Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.