

BAB V

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan bahwa :

1. Penambahan kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) pada *Virgin Coconut Oil* (VCO) berpengaruh terhadap bilangan peroksida dan asam lemak bebas pada *Virgin Coconut Oil* (VCO)
2. Konsentrasi optimum penambahan kulit buah naga pada *Virgin Coconut Oil* (VCO) untuk bilangan peroksida dan asam lemak bebas diperoleh pada perlakuan V3 (150 ml).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran penulis kepada peneliti selanjutnya perlu dilakukan penelitian mengenai VCO dengan penambahan kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan menguji parameter lain selain bilangan peroksida, asam lemak bebas dan organoleptik.

DAFTAR PUSTAKA

- APCC. 2009. *APCC Quality Standard Virgin Coconut Oil*. Jakarta: BAPPEBTI.
- Ariono, D., Christian, M., Irfan, P., Suharno, S. M., & Tamara, A. (2017). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bahan Alami Terhadap Laju Oksidasi Minyak Kelapa. *Reaktor*, 17(3), 157--165.
- Asy'ari, M., dan Cahyono, B. (2006). Pra-Standardisasi : Produk dan Analisis Minyak Virgin Coconut Oil (VCO). *Jurnal Kimia Sains & Apl.* IX(3), 74—80.
- Bahua, Iqbal Muhamad. 2014. Kontribusi Pendapatan Agribisnis Keluarga Petani Pada Pendapatan Keluarga Petani Di Kabupaten Gorontalo. Gorontalo: *Jurnal Agriekonomika* Vol 3, No 2.
- Cheppy, Riyana. 2007. *Pedoman Pengembangan Media Video*. Jakarta: P3AI UPI.
- Daryanto. 2010. *Media Pembelajaran*. Yogyakarta: Gava Media.
- Gemilang. 2012. *Manfaat Buah dan Sayur*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Gugule, S. dan F. Fatimah. 2010. *Karakterisasi Virgin Coconut Oil (VCO) Rempah*. *Chem. Prog.* 2: 104. 2010.
- Gunawan, MA, T. M., & Rahayu, A. (2003). Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng. *Analisis Pangan*, VI (3), 13-16.
- Handayani, S. 2014. Kandungan Kimia Beberapa Tanaman dan Kulit Buah Berwarna Serta Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Artikel*. Universitas Negeri Yogyakarta. Fakultas Matematika dan IPA.
- Karouw, Stevie dan Budi Santosa. 2009. *Minyak Kelapa Sebagai Sumber Asam Lemak dan Rantai Medium*. Balai Penelitian Tanaman Palma: Manado.
- Ketaren. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UIPress.
- Khomsan, Ali, 2009. *Rahasia Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan Komponen Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Lingga, Lanny. 2012. *The Healing Power Of Antioxidant*. Jakarta: Elex Media Komputindo

- Luo, H., Cai, Y., Peng, Z., Liu, T., & Yang, S. 2014. *Chemical Composition and In Vitro Evaluation Of The Cytotoxic And Antioxidant Activities Of Supercritical Carbon Dioxide Extracts Of Pitaya (Dragon Fruit) Peel. Chemistry Central Journal, 8(1)*
- Maradesa, R. P., Fatimah, F., & Sangi, M. S. (2014). Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO) Sebagai Minyak Goreng yang DIBuat dengan Metode Pengadukan dengan Adanya Penambahan Kemangi (*Ocimum sanctum L.*). *Jurnal MIPA UNSRAT Online, 3(1)*, 44-48.
- Marlina, L., & Ratnawati. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Manggis Terhadap Ketahanan Oksidasi Minyak Goreng Curah. *Jurnal IPTEK, 1(1)*, 34-38.
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn.J. Sci. Technol. 26(2)*: 211-219.
- Ngatemin, Nurrahman, & Isworo, J. T. (2013). Pengaruh Lama Fermentasi Pada Produksi Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi, 04(08)*, 9-18.
- Nodjeng, M., Fatimah, F., & Rorong, J. A. (2013). Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO) Yang Dibuat Pada Metode Pemanasan Bertahap Sebagai Minyak Goreng Dengan Penambahan Wortel (*Daucus Carrota L.*). *Jurnal Ilmiah Sains, 13 (2)*, 102-109.
- Perwitasari, DS. Penambahan Kunyit Sebagai Antioksidan Pada Minyak Goreng Curah. *Kimia dan Teknologi* : 8-14
- Poedjiadi, Anna & Supriyanti, Titin. 2005. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- Purwanto, Artawan IGK & Bauzir J, 2002. Karakterisasi Minyak Kelapa Hasil Olahan melalui Proses Penguapan dan Fermentasi. *Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. 8 (1)*: 31-34.
- Rachmawati, R. R., Rahayu, Y. S., & Ratnasari, E. (2015). Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus undatus*) Terhadap Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO). *Lentera Bio, 4(1)*, 97-102.

- Rahardian, Dimas. 2012. *Proses Pembuatan VCO*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Raharja, Sapta., & Maya Dwiyuni. 2008. Kajian Sifat Fisiko Kimia Ekstrak Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil, Vco) Yang Dibuat Dengan Metode Pembekuan Krim Santan. *Jurnal Teknik Industri Pertanian*. Vol. 18 No. 2.
- Rindengan, B. & S.Karouw. 2002. *Peluang Pengembangan Minyak Kelapa Murni*. Prosiding KNK V, Tembilahan Indragiri Hilir 22-24 Oktober 2002.hal 146-153.
- Sadiman, Arief., Rahardjo., Haryono, Anung dan Rahardjito. 2008. *Media Pendidikan Pengertian, Pengembangan, dan Pemanfaatannya*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Saneto, B. 2001. Karakterisasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *AGRIKA*. 2:2
- 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.
- Simanjuntak, L., Sinaga, C., & Fatimah. (2014). Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia USU* , 3 (2), 25-29.
- 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.
- SNI 7381. 2008. Minyak Kelapa Virgin (VCO). Jakarta
- Suastuti, D. A. (2009). Kadar Air Dan Bilangan Asam Dari Minyak Kelapa Yang Dibuat Dengan Cara Tradisional Dan Fermentasi. *Jurnal Kimia*, 3(2), 69-74.
- Sugiyono. 2007. *Pembuatan Minyak Kelapa Hemat Energi*. Teknologi Alternatif untuk Rakyat, Laporan Penelitian, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Sukiman. 2012. *Pengembangan Media Pembelajaran*. Yogyakarta: Pedagogia

- Suroso, Asri Sulistijowati. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Litbangkes, Kemenkes RI. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. Vol 3. No 2.
- Sutarmi, dan Hartini Rozaline. 2005. Taklukkan Penyakit dengan VCO (Virgin Coconut Oil). Penebar Swadaya. Jakarta
- Syah, Alam Nur Andi. 2005. *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Depok: Agro Media Pustaka.
- Wahyuni, R. (2011). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly (Use Super Red Dragon Fruit Skin (*Hylocereus Costaricensis*) As A Source Of Antioxidants In Natural Dyes And Jelly Making). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 68-85.
- 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.
- Widyastuti. (2017). Formulasi Sediaan Topikal Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Iptek Terapan* , 13 (1), 20-33.
- Wildan, Farihan. 2002. Penentuan Bilangan Peroksida Dalam Minyak Nabati Dengan Cara Titrasi. Bogor: Temu teknis fungsional Non Peneliti
- Winarti, Sri. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Winarno, F. G., 2002, Kimia Pangan dan Gizi, P.T. Gramedia Utama, Jakarta.
- Wong YC dan Hartina H. 2014. Virgin Coconut Oil Production by Sentrifugation method. *Orient. J.Chem.* 30: 237-245