

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat diambil kesimpulan bahwa

5.1.1 Terdapat pengaruh penambahan tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) terhadap bilangan peroksida dan asam lemak bebas

5.1.2 Terdapat perbedaan nyata terhadap kontrol dan penambahan 50ml pada bilangan peroksida, namun memberi pengaruh yang sama terhadap penambahan 100ml dan 150ml. Untuk asam lemak bebas, terdapat perbedaan nyata pada setiap konsentrasi penambahan tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) yang diberikan..

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan agar dilakukan penelitian tentang kualitas *virgin coconut oil* dengan penambahan tomat setelah penggorengan berulang kali agar diketahui kualitas setelah penggorengan. Penulis juga menyarankan penelitian lebih lanjut tentang kualitas *virgin coconut oil* dengan konsentrasi penambahan tomat dibawah 50 ml dan fermentasi dibawah 24 jam. Selain itu, VCO dengan penambahan tomat dapat dijadikan sebagai salah satu produk kecantikan

## DAFTAR PUSTAKA

- Aswani, Mira. 2016. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan Metode Fermentasi Menggunakan *Rhizopus oligosporus*. *Electronic Thesis And Dissertation Unsyiah*.
- Budiman, Firman., Obrin Ambari., dan Azhari H. Surest. 2012. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Perbandingan Volume Santan dan Sari Nanas Pada Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Teknik Kimia*. No. 2, Vol. 18.
- Eveline., Tagor Marsillam Siregar., dan Sanny. 2014. Studi Aktivitas Antioksidan Pada Tomat (*Lycopersicon esculentum*) Konvensional Dan Organik Selama Penyimpanan. *Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang*.
- Elfianus, Goniwala. 2008. Teknik Pengolahan *Virgin Coconut Oil* Menggunakan Ragi Tape. Manado: *Jurnal Buletin Teknik Pertanian*. Vol. 13, No. 2, Hal 69-72.
- Febriansah, Rifki., Luthfia, Indriyani., Kartika Dyah Palupi., dan Muthi' Ikawati. 2016. Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) Sebagai Agen Kemopreventif Potensial. *Researchgate*.
- Handoko, OT dan Nurfauzia S. 2017. *Virgin Coconut Oil*, Minyak Ajaib yang Multifungsi. (Online). <https://www.lemonilo.com/mengenal-lebih-dekat-dengan-virgin-coconut-oil-vco>. di akses pada tanggal 05 januari 2020
- Harianana, Arief. 2007. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Series 3*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ishak, Amri Aji, dan Israwati. 2016. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Berat Bonggol Nanas Pada Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO). Aceh : *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. Vol. 5, No. 1, Hal 66-77.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Kaliaku, Sari Intan., Kun Tanti Dewandari., dan Sunarmani. 2007. Potensi Likopen Tomat Untuk Kesehatan. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. Vol. 3.
- Ma'sum, Jefridin. Isnaeni. Riesta, Primaharinastiti. dan Febri, Annuryanti. 2014. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Aseton Tomat Segar Dan Pasta Tomat Terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl (Dpph). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, Vol.1 No.2.

- Mu'nisa, A. 2012. Analisis Kadar Likopen dan Uji Antioksidan pada Tomat Asal Sulawesi Selatan. *Jurnal Bionature*. Vol. 13, No. 1.
- Maong, Reynal., Johnly Alfreds Rorong., dan Feti Fatimah. 2016. Aktivitas Ekstrak Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Sebagai Penstabil Oksigen Singlet Dalam Reaksi Fotooksidasi Asam Linoleat. *Jurnal Mipa Unsrat* Vol. 5, No. 1.
- Mulasari, Surahma Asti. 2013. Bahaya Minyak Goreng. (Online) <https://uad.ac.id/bahaya-miyak-gorengan/> di akses pada tanggal 11 september 2019.
- 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). Bandung: *Jurnal Fortech*. Vol. 1, No. 1, Hal 11-15.
- Ngatemin., Nurrahman., dan 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.
- Palungkun, Rony. 2006. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Pamungkas, Wahyu . 2011. Teknologi Fermentasi, Alternative Solusi dalam Upaya Pemanfaatan Bahan Pakan Lokal. *Media Akuakultur*. Vol. 6, No. 1, Hal 43-48.
- Permendikbud Nomor 22 Tahun 2016 Tentang Standard dan Proses Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Pontoh, Julius., Mariana Br. Surbakti., dan Mayz Papilaya. 2008. Kualitas *Virgin Coconut Oil* dengan Beberapa Metode Pembuatan. Manado: Universitas Samratulangi. Vol. 1, No. 1, Hal 60-65.
- Sayuti, Kesuma dan Rina Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. *Andalas University Press*.
- Setiaji, Bambang dan Prayugo Surip. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- Silaban, Rahman., Vivi Hutapea., Riza Manulang., dan Irving josafat alexsander. 2014. Pembuatan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*, VCO) Melalui Kombinasi Tekhnik fermentasi dan Enzimatis Menggunakan Getah Papaya.
- SNI 7381. 2008. Minyak Kelapa *Virgin* (VCO).

- Sudarmadji, Slamet. Bambang, Haryono. Dan Suhardi. 2003. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Surbakti, Erisa Senthya Br dan Khairun Nisa Berawi. 2016. Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) sebagai Anti Penuaan Kulit. *Majority*. Vol. 5, No. 3.
- Syah, Alam Nur Andi. 2005. *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Depok: Agro Media Pustaka.
- Tanasale, Marlon. 2013. Aplikasi Starter Ragi Tape Terhadap Rendemen dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO). *Jurnal Ekosains*. Vol. 2, No. 1, Hal 47-52.
- Tim Penulis. 2005. *Budidaya Tomat Secara Komersil*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tugiyono. 2005. *Tanaman Tomat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Ulfindrayani, Ika Fitri dan 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.
- Wisnuwardani, Dyah Puspita. 2017. Kenali 5 Manfaat Hebat Tomat. (Online). <https://www.liputan6.com/health/read/2828685/kenali-5-manfaat-hebat-tomat>. Di akses pada tanggal 15 November 2019.
- Zulfadli, Teuku. 2018. Kajian Sistem Pengolahan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) dengan Metode Pemanasan. *International Journal of Natural Sciences and Engineering*. Vol. 2, No. 1, Hal 34-41.

