

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

**KUALITAS *VIRGIN COCONUT OIL* (VCO) HASIL FERMENTASI
DENGAN PENAMBAHAN NANAS (*Ananas comosus*)**

Oleh

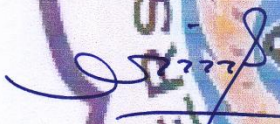
INDA KUMALA SARI

NIM: 431 415 026

Telah Dipertahankan Di Depan Dewan Penguji


Pembimbing 1


Pembimbing 2


Prof. Dr. Ani M. Hasan M.Pd
Nip: 19660820 199203 2001


Dr. Elva Nusantari, M.Pd
Nip: 19720917 199903 2001

Mengetahui


Ketua Jurusan Biologi


Dr. Lilan Dama, S.Pd, M.Pd
Nip : 19770111 200212 2001

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

KUALITAS *VIRGIN COCONUT OIL* (VCO) HASIL FERMENTASI
DENGAN PENAMBAHAN NANAS (*Ananas comosus*)

Oleh

INDA KUMALA SARI
NIM: 431 415 026

Telah Dipertahankan Di Depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Kamis, 16 Januari 2020
Waktu : 09.15-10.30

Penguji/Pembimbing

1. Wirnangsi D. Uno, S.Pd, M.Kes (Penguji I) 1.....
2. Syam S. Kumadji, S.Pd, M.Kes (Penguji II) 2.....
3. Dr. Hartono Mamu, MPd (Penguji III) 3.....
4. Prof. Dr. Ani M. Hasan, M.Pd (Pembimbing I) 4.....
5. Dr. Elya Nusantari, M.Pd (Pembimbing II) 5.....

Gorontalo, 16 Januari 2020

Mengetahui

Dekan Fakultas Matematika dan IPA
Universitas Negeri Gorontalo



Dr. Astin Lukum, M.Si
NIP. 19630327 198803 2002

ABSTRAK

Inda Kumala Sari. 2019. Hasil. “Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) Hasil Fermentasi Dengan Penambahan Nanas (*Ananas Comosus*) ”. Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas negeri Gorontalo, Pembimbing I Prof. Dr. Ani M. Hasan M.Pd, Pembimbing II Dr. Elya Nusantari, M.Pd.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) hasil fermentasi dengan penambahan nanas (*Ananas Comosus*). Penelitian ini menggunakan 4 sampel (Sampel V1, parutan kelapa 1000 gr tanpa penambahan nanas. Sampel V2, parutan kelapa 1000 gr dan nanas 50 ml. Sampel V3, parutan kelapa 1000 gr dan nanas 100 ml. Sampel V4, parutan kelapa 1000 gr dan nanas 150 ml). Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan desain rancangan acak lengkap (RAL). Pengujian kualitas dilakukan dengan uji fisiko-kimia yaitu dengan menghitung bilangan peroksida, kadar asam lemak bebas, dan uji organoleptik pada warna, aroma/bau dan juga rasa. Data hasil uji bilangan peroksida dan kadar asam lemak dianalisis menggunakan analisis variasi ANAVA dan data hasil uji organoleptik dianalisis secara deskriptif persentil. Hasil penelitian diketahui bahwa bilangan peroksida yang memenuhi standart SNI 2008 terdapat pada sampel V4, untuk asam lemak bebas terdapat pada sampel V1. Adanya kecenderungan peningkatan konsentrasi dari setiap sampel akan menurunkan kualitas minyak VCO pada asam lemak bebas. Penambahan nanas tidak dapat meningkatkan persentase kesukaan panelis pada parameter rasa VCO, dapat dilihat pada persentase terbesar rasa terdapat pada sampel V1 sebesar 45%. Sedangkan tingkat kesukaan panelis pada parameter warna terdapat pada sampel V4 sebesar 60% dan parameter aroma terbesar pada sampel V4 sebesar 65%.

Kata Kunci : VCO, Nanas, Bilangan Peroksida, Asam Lemak Bebas, Organoleptik.

ABSTRACT

Inda Kumala Sari. 2019. Skripsi. "The Quality of Virgin Coconut Oil (VCO) Fermented with Pineapple (*Ananas Comosus*)". Department of Biology, Faculty of Mathematics and Natural Science, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Prof. Dr. Ani M. Hasan, M.Pd, and the co-supervisor is Dr. Elya Nusantari, M.Pd.

The research aims to find out the quality of virgin coconut oil (VCO) fermented with pineapple (*Ananas Comosus*). It uses 4 samples (sample V1, grated coconut 1000 gr without adding pineapple, sample V2, grated coconut 1000 gr and pineapple 50 ml, sample V3, grated coconut 1000 gr and pineapple 100 ml, sample V4, grated coconut 1000 gr and pineapple 150 ml. It applies experimental method with a completely randomized design. The quality test is conducted through physico-chemistry by calculating peroxide value, free fatty acid level, and organoleptic test on the color, aroma, and flavor. Data of peroxide value and fatty acid level are analyzed applying analysis of variance (ANAVA), and organoleptic test is analyzed percentile descriptive. The findings reveal that peroxide value, which met the standard of SNI 2008 is in sample V4 and for free fatty acid is in sample V1. There is a trend of concentration increase of each sample that will reduce the quality VCO on free fatty acid. The addition of pineapple cannot improve the percentage of panelist's favorability on parameter of VCO flavor, and it can be seen on the biggest percentage of flavor is in sample V1 as much as 45%. While the level of panelist's favorability on the parameter of color is in sample V4 as much as 60%, and the biggest percentage of aroma is in sample V4 as much as 65%.

Keywords: VOC, Pineapple, Peroxide Value, Free Fatty acid, Organoleptic.