

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa

1. Terdapat pengaruh penambahan nanas (*Ananas comosus*) terhadap kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) terhadap bilangan peroksida dan juga asam lemak bebas. Uji organoleptik pada warna dan aroma terdapat pada sampel V4 dan untuk rasa terdapat pada sampel V1.
2. Bilangan peroksida tertinggi terdapat pada perlakuan V1(tanpa penambahan nanas) dan untuk yang terendah terdapat pada perlakuan V4 sedangkan untuk asam lemak bebas tertinggi terdapat pada perlakuan V4 dan yang terendah terdapat pada perlakuan V1 (tanpa penambahan nanas).

5.2 Saran.

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan agar peneliti selanjutnya dapat membuat VCO dengan penambahan nanas dengan menggunakan parameter kualitas VCO selain yang telah diteliti antara lain bilangan iod, bilangan penyabunan, bilangan asam dan lain-lain. Dan juga melakukan penelitian tentang batas konsentrasi pembuatan VCO dengan penambahan nanas untuk kualitas *Virgin coconut oil* (VCO) yang baik. Dan juga VCO dengan penambahan nanas dianjurkan untuk dikonsumsi oleh anak usia 0 - 9 tahun yang sedang dalam masa pertumbuhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Hal. 5872.
- Astuti, P. 2016. *Cara Hebat Bisnis dan Usaha Berkebun Kelapa*. Forest Publishing. Depok. Jawa Barat.
- Asy'ria, M. dan Bambang, C. 2006. Pra-Standardisasi: Produksi dan Analisis Minyak Virgin Coconut Oil (VCO). JSKA, 9 (3). *Jurnal Kim Sains dan Aplikasi*. Vol. IX. No.3 Desember 2006
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta. Cetakan I Tahun 2014.
- Bachruddin , Z. 2014. *Teknologi Fermentasi pada Industri Peternakan*. Penerbit Gajah Mada University Press: Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2008. Standar Mutu Minyak Kelapa Murni. SNI 7381:2008. Jakarta
- Barlina, R dan Daniel J,Torar.2010. Pemanfaatan Ekstrak Enzim Kasar Papain dan Bromelin pada Pembuatan Minyak Starter dan Pengaruhnya pada Mutu *Virgin Coconut Oil* (VCO) Selama Penyimpanan.Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain, Manado. *Buletin Balai Palma No. 38, Juni 2010*.
- Bawalan, D. Divina dan Chapman, Keith. 2006. *Virgin Coconut Oil Production* ress Co. Lt
- Budiman F, Obrin A, Azhary H, Surest. 2012. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Perbandingan Volume Santan dan Sari Nanas pada Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO).Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya. *Jurnal Teknik Kimia No. 2 Vol. !8, April 2012*
- Depdiknas. 2006. *Standar Isi Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan*.Jakarta:Depa rtemen Pendidikan Nasional.
- Hendro D dan Jenny R.E. Kaligis.1992. *Pendidikan IPA II*. Jakarta : Depdikbud
- IOM (Institute of Medicine). (2005). *Dietary Reference Intake for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids*. A Report of the Panel on Macronutrients, Subcommittees on Upper Reference Levels of Nutrients and Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes, and the Standing Committee on the Scientific

- Evaluation of Dietary Reference Intakes. National Academies Press, Washington, DC.
- Ishak, Amri A, Israwati, 2016, Pengaruh Waktu Fermentasi dan Berat Bonggol Nanas Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO). Jurusan Teknik Universitas Malikussaleh. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal 5:1 (2016)* 66-77.
- Ketaren,S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan lemak Pangan*.Cetakan Pertama. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Lestari,I. 2013. *Pengembangan Bahan Ajar Berbasis Kompetensi* . Padang Akademia Pertama
- Mangoensoekardjo A, Semangun H. 2008. Manajemen Agrobisnis Kelapa Sawit. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- 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). *Bandung: Jurnal Fortech. Vol 1, No 1. 11-15*
- Nurrahmani,U. 2012. *Stop Kolesterol Tinggi*. Yogyakarta: Familia
- 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*
- Putra W Satria. 2016. *68 Buah Ajaib Penangkal Penyakit*. Penerbit Kahati. Depok, Sleman Yogyakarta.
- Pontoh,J, Mariana B. Surbakti dan Mayz P. 2008. Kualitas virgin coconut oil dari beberapa metode pembuatan. Manado: Universitas Samratulangi. *Vol 1, No 1, 60-65*
- Poppy, K Devi, Renny,S, Khairuddin. 2009.*Pengembangan Perangkat Pembelajaran. Jakarta : Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidikan dan Tenaga Kependidikan IPA*. Penerbit Pusat Pengemngan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kerja Kependidikan Ilmu Pengetahuan Alam (PPPPTK IPA).
- Purwanto, I. 2003. Karakteristik Minyak Kelapa Hasil Olahan Melalui Proses Penguapan dan Fermentasi. *Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam No 1, Vol. 8*.

- Poedjaji, A. 1994. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta : UI: Press.
- Rejeki D Putri. 2018. Ekstraksi daun Ubi Jalar Ungu Sebagai Antioksidan Untuk Memperlambat Ketengikan (*Ranciditas*) Pada Minyak Kelapa. *Lantanida Journal*. Vol. 6. No.2 (2018) 103-202
- Rohman A dan Sumantri. 2018. *Analisis Makanan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Saparinto C dan Rini S. 2016. *Grow Your Own Fruits Panduan Praktis Menanam 28 Tanaman Buah Populer di Pekarangan*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Sarwono B.2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Pondok Gede.
- Sinaga E Hotmaul, Arlusi F Simbolon, Bella S. 2017. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* Dari Kelapa Hibrida dengan Metode Enzimatis dan Aplikasinya Sabun Padat Transparan. Fakultas Teknik, Universitas Mulawarman. Samarinda. *Jurnal Chemurgy*, Vol. 01, No.1.
- Sudarmadji. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian* Yogyakarta: Liberty.
- Sugianto, A. 2009. Penagruh Penambahan Rajangan Daun Pepaya dan Lama Pemeraman Terhadap Sifat Fisiko Kimia Minyak Kelapa (*Coco nucifera*). Malang : UMN.
- Sukartin, K dan Sitanggang M. 2005. *Gempur Penyakit dengan VCO*. Depok: Agro Media Pustaka.
- Syah, Alam Nur Andi. 2005. *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Depok: Agro Media Pustaka.
- Trianto.2009. *Mendesain Model Pembelajaran Inovatif Progresif*. Jakarta: Kencana
- Wardani, I. 2007. Uji Kualitas VCO Berdasarkan Cara Pembuatan dari Proses Pengadukan Tanpa Pemancingan dan Proses Pengadukan Dengan Pemancingan. Semarang : UNS
- Winarno.2014. *Kelapa Pohon Kehidupan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F,G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia

- Winarti, S. 2007. Proses Pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) Secara Enzimatis Menggunakan Papain Kasar, *Jurnal Teknologi Pangan*, 8: 136-141
- Wirakusumah, S Emma. 2006. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya, Anggota Ikapi. Depok.
- Wulandari. 2016. *Cara Gampang Budidaya Nanas*. Villam Media. Depok. Jawa Barat.
- Yuslianti, R, Euis. 2018. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Penerbit Deepublish. Sleman.