

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Kelapa yang sering diolah daging buahnya untuk dijadikan minyak kelapa memiliki banyak manfaat. Oleh sebab itu penelitian ini memfokuskan pada pengolahan minyak kelapa. Pengolahan minyak kelapa dilakukan dengan metode sentrifugasi, dan dilakukan perlakuan faktor waktu sentrifugasi dan penambahan air. Waktu sentrifugasi dilakukan dengan 2 level yaitu 45 menit dan 60 menit. Sedangkan penambahan air diberikan 2 level yaitu 0 liter dan 4.5 liter. Perlakuan W2V2 menghasilkan kandungan asam laurat yang paling tinggi dalam proses produksi virgin coconut oil yaitu sebesar 28.32%. Dalam standar APCC virgin coconut oil memiliki kandungan asam laurat 48,40%-52.84%. Kesimpulan menunjukkan bahwa dari hasil analisa data yang dilakukan, keempat perlakuan dari proses produksi virgin coconut oil belum memenuhi standar APCC dan belum bisa dikatakan sebagai virgin coconut oil karena persentase kandungan asam lauratnya belum mencapai batas minimal yaitu 48.40%.

#### **5.2. Saran**

Saran untuk penelitian kedepannya dapat menggunakan level percobaan pada desain eksperimen lebih dari 4 level agar hasil yang didapatkan lebih maksimal. Pembahasan juga dapat dikembangkan tidak hanya pada kandungan asam lauratnya. Perlakuan eksperimen sebaiknya lebih menggunakan lebih banyak faktor, sehingga tidak hanya faktor waktu sentrifugasi dan *volume* air.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, N. H., Khoo, C. G., & Azhari, N. H. (2011). Production of Virgin Coconut Oil (VCO) by Centrifugation Method. In *International Conference of Chemical Engineering and Industrial Biotechnology in conjunction with 25th Symposium of Malaysian Chemical Engineers (ICCEIB–SOMChE)*.
- Ahmad, Z., Hasham, R., Aman Nor, N. F., & Sarmidi, M. R. (2015). *Physico-Chemical and Antioxidant Analysis of Virgin Coconut Oil Using West African Tall Variety. Journal of advanced research in materials science, 13(1), 1-10.*
- Baru, P. A., Ahmad, Z., Hasham, R., Aman Nor, N. F., Sarmidi, M. R., & Uk, Z. C. (2015). *Physico-Chemical and Antioxidant Analysis of Virgin Coconut Oil Using West African Tall Variety. Journal of Advanced Research in Materials Science ISSN (Online, 13(1), 2289–7992.*
- Ghani, N. A. A., Channip, A. A., Chok Hwee Hwa, P., Ja'afar, F., Yasin, H. M., & Usman, A. (2018). *Physicochemical Properties, Antioxidant Capacities, and Metal Contents of Virgin Coconut Oil Produced by Wet and Dry Processes. Food Science and Nutrition, 6(5), 1298–1306.*  
<https://doi.org/10.1002/fsn3.671>
- Karouw, S. (2013). Minyak Kelapa Sebagai Sumber Asam Lemak Rantai Medium. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII,
- Karouw, S. T. E. I. V. I. E., & Indrawanto, C. H. A. N. D. R. A. (2015). Pengolahan dan peluang pengembangan minyak goreng

- berbagai jenis kelapa Genjah. *Perspektif Review Penelitian Tanaman Industri*, 14(1), 1-13. viii, 73–78.
- Kristalina, P. (2020). Pengantar Statistik. PENS Surabaya
- Novilla, A., Nursidika, P., & Mahargyani, W. (2017). Komposisi Asam Lemak Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) yang Berpotensi sebagai Anti Kandidiasis. *EduChemia (Jurnal Kimia Dan Pendidikan)*, 2(2), 161. <https://doi.org/10.30870/educhemia.v2i2.1447>
- Nurminabari, I. S. (2018). Kajian Penambahan Skim Dan Santan Terhadap Karakteristik *Yoghurt* Dari *Whey*. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 54. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i1.810>
- Sui, M., Sumaryati, E., & Yusron, M. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Hidrolisis Santan Kelapa Terhadap Kadar Asam Laurat (Menggunakan Enzim Lipase Endogeneus). *Agrika*, 11(1).