

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Dari penelitian ini dapat disimpulkan beberapa hasil, sebagai berikut:

1. Hasil rendemen VCO yang dihasilkan dari proses pembuatan dengan pemberian ekstrak buah nenas adalah: 34,00 ml dan ekstrak daun pepaya adalah: 35,75 ml, dan kontrol adalah 45,25 ml. Dari ketiga perlakuan dalam pembuatan VCO rendemen yang bagus adalah dengan tidak diberi perlakuan (kontrol) menghasilkan minyak / VCO 45,25 ml sebelum dipanaskan. Sedangkan dari minyak /VCO selama penyusutan/dipanaskan yang baik adalah pada ekstrak buah nenas 27,50 ml dibandingkan pada ekstrak pepaya 13,75 ml, dan pada kontrol 10,00 ml.
2. Hasil rendemen blondo yang dihasilkan dari pembuatan VCO tanpa dipanaskan dari perlakuan dengan ekstrak buah nenas adalah: 96,75 g, sedangkan pada perlakuan dengan ekstrak buah nenas adalah : 96,75 g, sedangkan pada perlakuan dengan ekstrak daun pepaya adalah :81,00 gram dan pada kontrol 89,25 g. Rendemen blondo yang dihasilkan dari pembuatan VCO dengan dipanaskan pada perlakuan dengan ekstrak buah nenas adalah : 60,75 g, ekstrak daun pepaya adalah : 16,00 g dan pada kontrol adalah : 65,00 g. Dari ketiga perlakuan dalam pembuatan VCO rendemen yang bagus adalah pada ekstrak buah nenas yaitu : 60,75 g

## 5.2 Saran

1. Keberhasilan dalam pembuatan minyak/VCO sangat dipengaruhi oleh faktor buah kelapa. Kelapa yang sangat dapat menghasilkan minyak/VCO yang banyak sedangkan kelapa yang setengah tua dapat menghasilkan minyak/VCO yang cukup.
2. Perlu diadakan penelitian lanjutan untuk mengetahui berbagai cara pembuatan VCO secara enzimatik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1992. *Nenas (Ananas comosus)*. <http://www.ristek.go.id>. Diakses Desember 2007.
- Anonim. 2005. Singkap khasiat VCO. *Trubus*. XXXVI (431):13
- Anonim . 2005. Kombinasi VCO & Buah Merah. *Trubus*. XXXVI (442):16-17.
- Anonim. 2006. Spirulina Atasi Penyakit. *Trubus*, XXXVII (453) : 39-40.
- Anonim. 2007. Papain. [http:// en.wikipedia.org/wiki/Papain](http://en.wikipedia.org/wiki/Papain). Diakses Desember 2007.
- Bambang, S.,& Prayugo. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Penerbit Penebar Swadaya Jakarta.
- Desrosier, W.N. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Jakarta.
- Daryanto. 1981. *Bercocok Tanaman Buah-Buahan*. Aneka Ilmu. Semarang.
- Hutabarat. 2003. *Agribisnis Budidaya & tanaman Nenas*. Penerbit. PT. Atalya Rileni Sudeco, Jakarta.
- Mursyanti. 2005. Kualitas Minyak Kelapa hasil Fermentasi *saccharomyces cereviceace*. *Biota* Vol.X (3): 2005.
- Martin. D.W, Mayes. P.A, Rodwel. V.W, 1983. *Biokimia*. Terjemahan Dharma A, & Kurniawan A.S Edisi 19 Penerbit Buku Kedokteran.
- Purwaningsih.R.,IM. Mariska dan S.Hutami 2005. *Regenerasi Tanaman Pepaya*. *Berita Biologi*. Vol 7. No.5 Agustus 2005: 223-240.
- Priyono. WS. 1976. *Pengaruh Pemanasan Pada Kualitas Minyak Goreng*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Rahayu, A., 1999. Aneka Guna Limbah Kelapa. *Trubus*XXX (352): 60 Edisi Maret tahun XXX
- Rismunandar. 1983. *Membudidayakan Tanaman Buah-Buahan*. Penerbit Sinar baru Bandung.
- Sastrapradja , S. 1979. *Tanaman Pekarangan* . Lembaga Biologi Nasional-LIPI, Bogor.

- Sutarmi & Rozaline. 2005. *Taklukan Penyakit dengan Virgin Coconut Oil (VCO)*. Penebar Swadaya . Jakarta.
- Tjitrosoepomo. G 1988. *Taksonomi Tumbuhan*. Universitas Gajah Mada Yogyakarta. 1988.hal 460,40,260
- Yanuari, B.W., 2004. *Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Kelapa (Cocos nucifera) terhadap Kualitas Hasil Fermentasi "Nata De Coco"* (Skripsi). Universitas Widya Mandala madiun.