

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

1. Perlakuan penambahan enzim fisin kasar terhadap karakteristik VCO berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air, bilangan iod, organoleptik aroma dan warna VCO serta tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptic rasa dan asam lemak bebas. Namun bilangan peroksida dari VCO tidak terdeteksi.
2. Rendemen VCO terbanyak diperoleh pada perlakuan C dengan penambahan enzim fisin kasar 0.04% yaitu 26,73% yang memiliki kadar air 0,0394%, kadar asam lemak bebas 0,17% dan memiliki nilai uji organoleptik yang normal yaitu berwarna bening dan tidak adanya rasa maupun aroma yang menyimpang.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan:

1. Pemisahan VCO sebaiknya menggunakan corong pisah untuk menghindari supaya air dan sisa blondo yang akan dipisahkan tidak ikut terbawa kedalam minyak dan untuk mendapatkan rendemen yang lebih maksimal.
2. Selanjutnya dilakukan pengujian umur simpan minyak kelapa murni (VCO).
3. Sebaiknya dilakukan uji pH untuk memastikan jika selama inkubasi enzim dapat bekerja maksimal pada pH optimumnya.
4. Sebaiknya dilakukkan uji warna untuk melihat perubahan warna pada VCO selama proses pembuatannya.