

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Interaksi konsentrasi sari buah nanas dan lama inkubasi berpengaruh nyata terhadap rendemen, nilai *whiteness index* (WI), kadar air, asam lemak bebas, bilangan peroksida dan bilangan iod. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap indeks bias dan berat jenis.
2. Rendemen dan karakteristik VCO terbaik diperoleh pada perlakuan konsentrasi sari buah nanas 5% (A1) dan lama inkubasi 24 jam (B1) dengan rendemen 14,77%, kadar air 0,21%, bilangan iod 4,56 giod/100g memenuhi syarat SNI 7381 : 2008, berat jenis 0,9177, asam lemak bebas 0,51% dan bilangan peroksida 5,06 Mg ek/kg memenuhi standar APCC (2005).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti selanjutnya disarankan menggunakan tutup dan wadah berwarna gelap dan tidak memberi lubang pada permukaan penutup wadah untuk mencegah terjadinya kontak cahaya dan udara dengan minyak yang dihasilkan, sehingga dapat mencegah pemicu terjadinya reaksi oksidasi penghasil senyawa peroksida.

