

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Waktu fermentasi berbanding lurus terhadap rendemen VCO yang dihasilkan, sehingga berpengaruh terhadap peningkatan rendemen.
2. Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) hasil fermentasi alami telah memenuhi standar *Asian Pacific Coconut Community* (APCC).
3. Aktivitas antioksidan dengan metode DPPH menunjukkan bahwa *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang dihasilkan dari fermentasi alami memiliki aktivitas antioksidan yang lemah.
4. Hasil analisis GC menunjukkan komposisi asam lemak tertinggi yaitu asam laurat sebesar 48,031% dan komposisi asam lemak esensial yaitu asam oleat 4,986% dan asam linoleat 0,989%.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya disarankan :

1. Untuk melakukan proses produksi *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan metode fermentasi menggunakan probiotik yang memiliki banyak manfaat
2. Untuk melakukan penentuan aktivitas antioksidan pada fraksi murni *Virgin Coconut Oil* (VCO)

