

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat ditarik Kesimpulan bahwa :

1. Proses produksi minyak kelapa vco terdiri dari 9 tahap yaitu Pemilihan bahan baku (kelapa), pengupasan kulit dan cangkang kelapa, Pencucian daging buah kelapa dan timbang daging buah kelapa, Pamarutan atau penggilingan daging buah kelapa, Pemerasan atau pengambilan santan, Penyaringan tahap pertama, Pembagian Santan kelapa, pengadukan, Pengendapan atau fermentasi, dan Penyaringan tahap akhir.
2. Proses produksi minyak kelapa VCO dan hasil Analisa kadar air Virgin Coconut Oil (VCO) pada Ulangan 1 dengan nilai rata rata kadar air yang tertinggi yaitu (38,81) pada perlakuan ke 2 dan nilai rata rata kadar air yang terendah terdapat pada ulangan kedua yaitu. (30,49) pada perlakuan ke 3. virgin coconut oil yang didapatkan berwarna bening, berbau khas minyak kelapa, dan tidak terasa. Dan Analisa mutu VCO yang dihasilkan kadar air yang berkualitas baik.

## **5.2. Saran**

Oleh karena itu perlu adanya penelitian lanjutan, yaitu disarankan untuk melakukan pengujian kadar air secara berkala untuk mengontrol kualitas VCO. Selain itu, perlu dilakukan uji mikroba, asam lemak bebas.