

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai optimasi suhu air pada pembuatan Minyak Kelapa Murni (VCO), dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- 1 Variasi suhu air menghasilkan rendemen minyak VCO yang berbeda. Perlakuan P2 dengan suhu 60°C menghasilkan rendemen tertinggi sebesar 7,6%, yang menunjukkan bahwa suhu tersebut paling efektif dalam memecah emulsi santan dan memisahkan minyak dari fase air secara optimal. Peningkatan suhu di atas 60°C (perlakuan P3 70°C dan P4 80°C) justru menurunkan rendemen minyak akibat denaturasi protein yang berlebihan, sehingga sebagian globula lemak kembali terperangkap dalam agregat protein.
- 2 Suhu air yang paling optimal dalam proses pembuatan minyak kelapa murni (VCO) adalah 60°C (perlakuan P2) yang menghasilkan warna suka (3,80 a), aroma pada suhu 80°C sangat suka (4,75c), warna dengan aplikasi Imagej pada perlakuan P2 suhu 60°C (Read = 194,126, Green = 192,587, Blue = 186,889) sedangkan suhu 70°C nilai RGB tertinggi warna paling jernih dan bening (Read = 205,739, Green = 201,847, Blue = 180,336)

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, beberapa saran yang dapat dikemukakan adalah sebagai berikut:

- 1 Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengkaji pengaruh variasi suhu air terhadap parameter mutu kimia VCO secara lebih komprehensif, seperti kadar asam lemak bebas (FFA), bilangan peroksida, kadar air, dan komposisi asam laurat, agar diperoleh gambaran kualitas VCO yang lebih lengkap dan sesuai standar SNI 7381:2008.