

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Umum

VCO dari daging buah kelapa dengan metode penggaraman menghasilkan VCO dengan kualitas fisik yang baik.

2. Khusus

- a. Perbedaan variasi garam dan waktu penggaraman memberikan pengaruh terhadap sifat kimia dan tingkat kesukaan panelis terhadap VCO.
- b. Perlakuan waktu penggaraman 36 jam adalah perlakuan terbaik pada pembuatan VCO dengan kadar air 0,25% dan kadar asam lemak bebas 0,79% serta warna bening, bau tidak tengik, tidak keruh dan tidak berasa.

Saran

1. VCO yang dihasilkan belum memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai perbedaan varietas kelapa terhadap mutu VCO yang dihasilkan.