

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Lama ekstraksi 15 menit menghasilkan rendemen minyak 17,01% lebih tinggi dari 5 menit (9,18%) dan 10 menit (12,81%)
2. Konsentrasi ragi tempe 5 % menghasilkan rendemen 13,83% lebih tinggi dari 1% (12,23%) dan 3% (12,94%).
3. Kombinasi lama ekstraksi dan konsentrasi ragi tempe 15 menit dan 1% ragi tempe menghasilkan rendemen minyak kelapa (17,76%), dengan karakteristik minyak kelapa: nilai peroksida 1 mg ek/kg, FFA 0,12%, kadar air 0,16%, viskositas 47,70 mPa.s, TSS 0,2%, warna putih sedikit kekuningan, beraroma khas kelapa, dan sukai panelis. Mutu produk minyak kelapa yang dihasilkan sudah sesuai dengan SNI 2092 tahun 2011 yaitu : peroksida (1 mg ek/kg), FFA (0,12%), kadar air (0,16%), TSS (0,2%) serta warna minyak kelapa yang dihasilkan putih sedikit kekuningan dan beraroma khas kelapa. Komposisi profil asam lemak terpilih yaitu asam kaproat (0,50%), asam kaprilat (8,42%), asam dekanat (7,53%), asam laurat (39,01%), asam miristat (18,83%), asam palmitat (10,70%), asam oleat (11,99%), asam linoleat (2,76%), asam gondoat (0,13%). Kombinasi itu juga menghasilkan asam lemak dengan waktu retensi 48,979 area 0,14% yang diduga asam lemak pentadekanoat (CH_{15})

B. SARAN

Penelitian lebih lanjut mengenai lama penyimpanan yang pada minyak kelapa.