

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan data hasil dan pembahasan di atas, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Konsentrasi optimum pemberian perasan buah nanas muda yang diberikan untuk menghasilkan rendemen VCO yang optimum ditunjukkan pada kelompok perlakuan ke 5.
2. Kualitas VCO yang dihasilkan pada kelompok perlakuan 7 sudah memenuhi standar yang ditetapkan oleh Codex Stan yaitu untuk kadar air sebesar 0,1%-0,5%, bilangan asam lemak bebas tidak melebihi 0,5%, tetapi untuk bilangan penyabunan sedikit lebih tinggi dari standar yang telah ditetapkan Codex Stan.

#### **B. Saran**

Adapun saran dari penelitian ini adalah sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan pembuatan VCO dengan menggunakan temperature yang berbeda-beda.