

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

1. Minyak kelapa dapat dibuat dengan dua proses yaitu proses basah (wet process) dan proses kering (dry process), termasuk didalam proses basah adalah pembuatan minyak kelapa dengan cara fermentasi.
2. Banyak faktor yang berpengaruh terhadap pembuatan minyak kelapa dengan cara fermentasi antara lain suhu dan bahan yang digunakan sebagai air bibit.
3. Kualitas minyak ditentukan oleh berbagai faktor antara lain kandungan asam lemak bebas (%FFA) dan angka peroksida.
4. Hasil maksimum dari proses fermentasi didapatkan pada pembuatan minyak kelapa dengan suhu 40°C dan menggunakan air kelapa + air (9:1) sebagai air bibit yang memberikan hasil berupa minyak kelapa sebesar 28,148% dan protein pada bungkil minyak kelapa sebesar 40,067%, dengan %FFA sebesar 0,1786 dan angka peroksida sebesar 0,0048.

#### 5.2. Saran

1. Variasi suhu dapat dilakukan dengan range yang lebih kecil sehingga suhu optimumnya lebih tepat.
2. Variasi dapat juga dilakukan terhadap jenis mikroba yang digunakan, misalnya *Saccharomyces cerevisiae*, *Candida utilis* dan lain-lain.