

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa

1. Volume yang dihasilkan minyak kelapa yang dibuat secara fermentasi memiliki volume 326 ml sedangkan minyak dengan pembuatan secara tradisional memiliki volume 307 ml.
2. Kandungan kadar air, angka peroksida dan asam lemak bebas dari minyak fermentasi lebih tinggi dari pada minyak tradisional sedangkan kandungan kadar kotoran tertinggi yakni pada proses pembuatan minyak kelapa tradisional.
3. Terdapat peningkatan kandungan kadar air, angka peroksida, asam lemak bebas dan kadar kotoran dari minyak kelapa fermentasi dan tradisional. Kadar air yang tertinggi dari minyak tradisional dan fermentasi terdapat pada penyimpanan 96 jam yaitu berturut-turut 1.07 % dan 1.05 %. Angka peroksida yang tertinggi dari minyak tradisional dan fermentasi terdapat pada penyimpanan 96 jam yaitu berturut-turut 1.59 % dan 1.96 %. Asam lemak bebas yang tertinggi dari minyak tradisional dan fermentasi terdapat pada penyimpanan 96 jam yaitu berturut-turut 0.50 % dan 0.78 %. Kadar kotoran yang tertinggi dari minyak fermentasi dan tradisional terdapat pada penyimpanan 96 jam yaitu berturut-turut 0.72 % dan 0.82

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

5.2. Saran

1. Disarankan pada penelitian ini perlunya penambahan variabel pengamatan dan waktu penyimpanan yang berbeda terhadap pengujian minyak tradisional dan fermentasi untuk melihat mutu minyak yang lebih baik.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui pada penyimpanan keberapa kandungan kimia minyak kelapa tradisional dan fermentasi meningkat setelah dilakukan lama simpan yang berbeda untuk penyimpanan yang lebih lama dari penelitian penulis ini.

