

BAB V

KESIMPULAN

5. Kesimpulan

Berdasarkan studi literatur yang dilakukan dan membandingkan dengan beberapa metode sentrifugasi yang dilakukan pada setiap kasus. Proses penyimpanan kelapa menjadi hal yang penting dalam menjaga kualitas dan kandungan dari kelapa tersebut dikarenakan kelapa yang terkena bakteri akan kehilangan kandungan asam laurat yang penting. Proses sentrifugasi yang dapat disimpulkan dari ketiga kasus tersebut harus dilakukan dengan cara penyimpanan yang tertutup. Santan kelapa didinginkan dengan suhu 4°C selama 24 jam untuk mendapatkan kandungan asam laurat yang tinggi. Santan kelapa yang telah didinginkan harus dilakukan pengadukan selama 15 menit dengan suhu 37°C. Krim kelapa dilakukan proses sentrifugasi dengan 6000 rpm selama 45 menit dalam menghasilkan *virgin coconut oil* yang memiliki kandungan asam laurat tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, N. H., Khoo, C. G., & Azhari, N. H. (2011). Production of Virgin Coconut Oil (VCO) by Centrifugation Method. In *International Conference of Chemical Engineering and Industrial Biotechnology in conjunction with 25th Symposium of Malaysian Chemical Engineers (ICCEIB–SOMChE)*.
- Aprilasani Zeffa. (2014). Pengaruh Lama Waktu Pengadukan dengan Variasi Penambahan Asam Asetat dalam Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dari Buah Kelapa. *Konversi*, 3(1), 1–12.
- Baru, P. A., Ahmad, Z., Hasham, R., Aman Nor, N. F., Sarmidi, M. R., & Uk, Z. C. (2015). *Physico-Chemical and Antioxidant Analysis of Virgin Coconut Oil Using West African Tall Variety*. *Journal of Advanced Research in Materials Science ISSN (Online)*, 13(1), 2289–7992.
- Ghani, N. A. A., Channip, A. A., Chok Hwee Hwa, P., Ja'afar, F., Yasin, H. M., & Usman, A. (2018). Physicochemical properties, antioxidant capacities, and metal contents of virgin coconut oil produced by wet and dry processes. *Food Science and Nutrition*, 6(5), 1298–1306. <https://doi.org/10.1002/fsn3.671>
- Gopala, J. (2016). Pengaruh Kecepatan Sentrifugasi Terhadap Hasil Pemeriksaan Sedimen Urin Pagi Metode Konvensional. *SKRIPSI. Universitas Muhammadiyah, Universitas Muhammadiyah*.
- Karouw, S. (2013). Minyak Kelapa Sebagai Sumber Asam Lemak Rantai Medium. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII*, viii, 73–78.
- Karouw, S. T. E. I. V. I. E., & Indrawanto, C. H. A. N. D. R. A. (2015). Pengolahan dan peluang pengembangan minyak goreng berbagai jenis kelapa Genjah. *Perspektif Review Penelitian Tanaman Industri*, 14(1), 1-13.
- Khairuzzaman, M. Q. (2016). Signifikansi Deteksi Protein Spesifik Dalam Serum dan Urin Dalam Diagnosis Dini Nefropati Diabetik. 4(1), 64–75.
- Novilla, A., Nursidika, P., & Mahargyani, W. (2017). Komposisi Asam Lemak Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) yang Berpotensi sebagai Anti Kandidiasis. *EduChemia (Jurnal Kimia Dan Pendidikan)*, 2(2), 161. <https://doi.org/10.30870/educhemia.v2i2.1447>

- Paper, C., Nour, A., Gek, C., Universiti, K., Hamid, A., & Universiti, N. (2011). *Production of Virgin Coconut Oil (VCO) by Centrifugation Method. March 2016.*
- Prapun, R., Cheetangdee, N., & Udomrati, S. (2016). *Characterization of virgin coconut oil (VCO) recovered by different techniques and fruit maturities. International Food Research Journal, 23(5), 2117–2124.*