



INTISARI

Ogi Saputra (11282101647)

Di Bawah Bimbingan Tahrir Aulawi and Endah Purnamasari

Minyak kelapa merupakan salah satu bagian yang sangat berharga dari buah kelapa serta banyak di manfaatkan sebagai kebutuhan bahan baku minyak goreng dan industri. Proses pengolahan minyak kelapa dapat di lakukan dengan berbagai cara diantaranya yaitu secara tradisional dan fermentasi. Mutu kimia dari minyak kelapa sangat penting diketahui. Beberapa cara penentuan mutu minyak kelapa dapat dilakukan dengan pengujian kandungan kadar air, angka peroksida, asam lemak bebas serta kadar kotoran pada minyak kelapa. Penelitian ini bertujuan mengetahui volume hasil pembuatan minyak kelapa secara fermentasi dan tradisional dan mngetahui pengaruh variabel pengamatan (kadar air, angka peroksida, asam lemak bebas dan kadar kotoran) terhadap proses pembuatan minyak kelapa serta lama penyimpanan pada minyak kelapa. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial. Volume yang di dihasilkan minyak kelapa yang dibuat secara tradisional 307 ml lebih sedikit di bandingkan minyak kelapa fermentasi 326 ml. Kandungan kadar air, angka peroksida, asam lemak bebas pada minyak kelapa yang dibuat secara fermentasi lebih tinggi dari pada yang dibuat secara tradisional sedangkan kandungan kadar kotoran minyak kelapa tertinggi yakni pada proses pembuatan fermentasi. Kandungan kadar air, angka peroksida, asam lemak bebas dan kadar kotoran mengalami peningkatan selama penyimpanan. Nilai kadar air tertinggi dari minyak tradisional dan fermentasi terdapat pada penyimpanan 96 jam yaitu berturut-turut 1.07 % dan 1.25 %. Angka peroksida tertinggi dari minyak kelapa tradisional dan fermentasi terdapat pada penyimpanan 96 jam yaitu berturut-turut 1.59 % dan 1.96 %. Asam lemak bebas tertinggi dari minyak kelapa tradisional dan fermentasi terdapat pada penyimpanan 96 jam yaitu berturut-turut 0.78 % dan 1.50 %. Kadar kotoran tertinggi dari minyak kelapa fermentasi dan tradisional terdapat pada penyimpanan 96 jam yaitu berturut-turut 0.72 % dan 0.89 %.

Kata kunci : *Proses pembuatan minyak kelapa, Lama penyimpanan berbeda, minyak kelapa fermentasi dan tradisional.*