

EMULSIFIKASI MINYAK KELAPA MURNI (VCO) DENGAN CINCAU (*Cyclea barbata Miers*) MENGGUNAKAN KAPPA KARAGENAN DAN KONJAC MENJADI PRODUK VCO JELLY

Oleh

Azul Jumaza

RINGKASAN

VCO merupakan produk olahan kelapa yang dapat meningkatkan imunitas tubuh terhadap berbagai penyakit degeneratif. Selain kelapa ada produk olahan pangan yang tidak kalah penting yang memberikan manfaat bagi kesehatan manusia, yaitu daun cincau hijau (*Cyclea barbata L. Miers*). Cincau mengandung karbohidrat, lemak, protein dan senyawa-senyawa lain seperti polifenol, flavonoid serta mineral (kalsium dan fosfor), vitamin A dan B.

Proses pengolahan dengan cara menggabungkan dua jenis bahan pangan yang berbeda kepolarannya yaitu VCO yang bersifat non polar dan cincau yang bersifat polar, maka pada proses pembuatannya diperlukan zat pengemulsi sebagai penstabil campuran. Kappa karagenan dan Konjac adalah dua zat *emulsifier* yang dapat memberikan peningkatan viskositas pada proses pembentukan gel. Dengan adanya penambahan kappa karagenan dan konjac sebagai *emulsifier* maka akan memberikan stabilitas gel pada pembuatan VCO-Jelly. Penelitian ini dilakukan dalam 2 tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk mengetahui perbandingan terbaik VCO : cincau : *emulsifier* yang terdiri dari 12 kombinasi. Penelitian utama disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL). Perlakuan yang diterapkan adalah formulasi VCO-Jelly. Formulasi VCO terdiri dari 6 taraf (terbaik dari hasil penelitian pendahuluan). Pengamatan dan pengujian yang dilakukan adalah karakteristik fisik, karakteristik kimia, dan karakteristik fungsional. Hasil pengujian VCO-Jelly dianalisa menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA). Jika perlakuan yang diberikan berpengaruh nyata terhadap parameter pengujian maka, dilakukan uji lanjut Uji Beda Nyata Terkecil (BNT) dengan taraf nyata 5% untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan.

Formulasi dalam pembuatan VCO Jelly ini berhasil dilakukan, konsentrasi penambahan kappa karagenan dan konjac sebagai *emulsifier* sangat berpengaruh dan berhasil membentuk emulsi serta mampu menjaga kestabilan gel pada produk VCO Jelly. Selain itu, dari hasil uji karakteristik kimia juga menunjukkan hasil yang cukup baik. Pada uji kadar air didapatkan hasil F1 dan F2 mengandung kadar air tertinggi. Pada uji kadar abu F1 sampai dengan F6 tidak berbeda nyata, Pada uji kadar karbohidrat didapatkan F5, F4, F6, dan F3 tidak berbeda nyata dan mengandung karbohidrat tinggi dibandingkan dengan F1 dan F2. Pada uji kadar protein didapatkan F3, F4, F6, F5, dan F2 tidak berbeda nyata. Pada uji serat kasar didapatkan hasil terbaik pada formula F4, F6, dan F5. Pada uji kadar lemak formula terbaik terdapat pada F6 yang memiliki hasil kadar lemak tertinggi.