

RINGKASAN

PENGARUH LAMA WAKTU PENGADUKAN DENGAN PENAMBAHAN ASAM ASETAT DALAM PEMBUATAN *Virgin Coconut Oil* (VCO)

Oleh

ANJELI CERLY PRAMUDITHA

Virgin Coconut Oil (VCO) adalah minyak kelapa yang dalam prosesnya tidak melalui pemanasan, sehingga tidak mengubah komponen dan karakteristik dari minyak tersebut. Prosedur pembuatan VCO dapat dilakukan menggunakan beragam metode, yaitu: metode pengasaman, metode pemanasan terkendali, metode sentrifugasi, metode pemancingan, metode fermentasi, hingga metode enzimatis. Dalam penelitian ini, pembuatan VCO dilakukan menggunakan metode pengasaman dengan penambahan asam asetat 20%. Penelitian ditujukan untuk mendapatkan pengaruh penambahan asam asetat pada santan untuk menghasilkan rendemen dan mutu VCO tertinggi, mendapatkan pengaruh lama waktu pengadukan untuk menghasilkan rendemen dan mutu VCO tertinggi, dan mendapatkan interaksi antara penambahan asam asetat dan lama pengadukan untuk menghasilkan rendemen dan mutu VCO tertinggi. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 faktor dan setiap perlakuan diulangi sebanyak 3 kali, sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Data kemudian dianalisis menggunakan sidik ragam dan dilanjutkan menggunakan BNT pada taraf 5%. Pengujian analisis VCO meliputi uji rendemen (%), kadar air (%), kadar asam lemak bebas, bilangan peroksida, berat jenis, dan organoleptik (warna, aroma, rasa). Dari hasil penelitian didapatkan rendemen terbanyak sebesar 26,84% pada penambahan asam asetat 1% dengan lama waktu pengadukan 15 menit.

Kata kunci: Asam Asetat, Kelapa, Lama Waktu Pengadukan, *Virgin Coconut Oil* (VCO).