

RINGKASAN

KAJIAN LAMA FERMENTASI DAN PENAMBAHAN *Rhizopus oligosporus* TERHADAP RENDEMEN DAN KUALITAS *Virgin Coconut Oil* (VCO)

Oleh

LUTFIA MUTI

Virgin Coconut Oil (VCO) ialah minyak kelapa murni dari olahan daging buah kelapa yang pengolahannya menggunakan suhu rendah, yang membuat kandungan penting pada minyak yang dihasilkan terus dijaga. Pengolahan VCO dilakukan melalui metode fermentasi, sentrifugasi, enzimatik, pengasaman, dan pancingan. Penelitian ini mempergunakan metode fermentasi dan penambahan ragi tempe (*Rhizopus oligosporus*). Penelitian ini ditujukan guna mendapatkan pengaruh lama fermentasi yang tepat untuk menghasilkan rendemen *Virgin Coconut Oil* (VCO) tertinggi, mendapatkan dosis penambahan *Rhizopus oligosporus* yang tepat untuk meningkatkan kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO), dan mendapatkan interaksi antara lama fermentasi dan dosis penambahan *Rhizopus oligosporus* untuk yang tepat untuk meningkatkan rendemen dan kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO). Metode yang dipergunakan ialah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 faktor, yakni lama fermentasi (12 dan 16 jam) dan penambahan ragi (1,88% (b/v), 2,12% (b/v), dan 2,35% (b/v)) dari krim santan 850 ml dan setiap perlakuan diulangi 3 kali, yang kemudian didapat 18 satuan percobaan. Data dianalisis dengan sidik ragam dan berlanjut menggunakan BNT di taraf 5%. Hasil penelitian diperoleh terdapat pengaruh lama fermentasi terhadap rendemen dan kualitas (berat jenis) VCO, terdapat pengaruh penambahan dosis *Rhizopus oligosporus* terhadap rendemen VCO dan terdapat interaksi antara lama fermentasi dan penambahan dosis *Rhizopus oligosporus* terhadap rendemen dan kualitas (berat jenis) VCO.

Kata kunci: Fermentasi, *Rhizopus oligosporus*, *Virgin Coconut Oil* (VCO).