**ANALISA PERUBAHAN ASAM LEMAK BEBAS PRODUK
DESSICATED COCONUT SELAMA PENYIMPANAN
DI PT SARI SEGAR HUSADA**

Oleh :

**Rosi Adelia Putri
NPM 21733053**

RINGKASAN

Desiccated coconut merupakan produk kelapa yang diparut dan dikeringkan, dibagi menjadi *Low Fat Desiccated Coconut (LFDC)* dan *High Fat Desiccated Coconut (HFDC)*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perubahan kadar asam lemak bebas pada *desiccated coconut* selama penyimpanan dan menganalisis faktor-faktor penyimpanan yang berpengaruh terhadap peningkatan kadar asam lemak bebas. Analisis dilakukan dengan metode titrasi menggunakan NaOH 0,01 N pada sampel yang disimpan selama 12 bulan. Hasil menunjukkan bahwa kadar asam lemak bebas pada *LFDC* meningkat dari 0,064% menjadi 0,085%, sedangkan pada *HFDC* meningkat dari 0,069% menjadi 0,094%. Peningkatan ini dipengaruhi oleh proses hidrolisis dan oksidasi lemak. Faktor penyimpanan seperti kandungan air dan lama penyimpanan turut berkontribusi terhadap perubahan kadar asam lemak bebas. Meskipun terjadi peningkatan, kadar asam lemak bebas tetap berada di bawah batas standar Perusahaan dan standar SNI, menunjukkan kualitas *desiccated coconut* yang masih memenuhi kriteria yang ditetapkan.