

ABSTRAK

TEKNIK PRODUKSI MINYAK KELAPA MENGUNAKAN METODE PEMANASAN BERTAHAP

Oleh

RAMA WULANDARI

Tanaman kelapa yang banyak ditanam oleh masyarakat Indonesia merupakan salah satu sumber penghasilan utama, namun dikarenakan harga kelapa yang rendah membuat penghasilan mereka menjadi berkurang, sehingga masih dibutuhkannya cara agar dapat meningkatkan nilai jual kelapa. Salah satu bagian tanaman ini yang sering digunakan adalah daging buah kelapa yang diolah menjadi santan. Santan kelapa dimanfaatkan untuk menghasilkan suatu produk yaitu minyak kelapa. Pemanasan merupakan salah satu proses pembuatan minyak kelapa yang menggunakan suhu rendah maupun suhu tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan pengaruh suhu pemanasan dan lama pemanasan secara bertahap pada mutu minyak kelapa. Penelitian ini dilakukan di Politeknik Negeri Lampung pada bulan Agustus 2024 sampai September 2024. Metode yang digunakan RAK faktorial dengan dua faktor, yaitu faktor pertama suhu pemanasan (70° , 80° , 90°) dan faktor kedua lama pemanasan (25 menit dan 35 menit). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat kualitas minyak kelapa yang diolah dengan metode pemanasan bertahap dengan bilangan peroksida terendah (5,60 meq/kg), asam lemak bebas terendah (0,05%), dan pada uji organoleptik terdapat rasa terbaik (3,60) yaitu berasa kelapa. Lama waktu pemanasan mempengaruhi rasa pada minyak kelapa. Suhu pemanasan mempengaruhi bilangan peroksida, asam lemak bebas, dan rasa pada minyak kelapa.

Kata kunci: kelapa, lama, minyak, pemanasan, suhu

