

Perbandingan metode pengadukan dengan enzimasi dalam pembuatan minyak kelapa murni

Suci Fazar Indah, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20247457&lokasi=lokal>

Abstrak

Virgin Coconut Oil (VCO) adalah produk turunan kelapa berupa minyak kelapa murni memiliki keunggulan kadar asam laurat yang tinggi serta diproses tanpa menggunakan panas. Produk ini memiliki nilai tambah yang sangat menunjang perkembangan industri kelapa nasional. Proses pembuatan VCO secara sederhana dilakukan dengan beberapa cara, antara lain enzimasi, ekstraksi, dan pengadukan. Pada penelitian ini, dibuat VCO dengan dua cara yaitu dengan metode pengadukan dengan alat pengaduk gantung elektrik dengan kecepatan putar 1000, 1300, dan 1500 rpm dan juga dengan metode enzimasi yang menggunakan crude enzim bromelin dari sari buah nanas.

Kedua metode ini dibandingkan untuk mendapatkan metode yang terbaik dari keduanya. Pengadukan dilakukan untuk memecah emulsi kanil, dengan cara mekanisasi. Energi dari pengadukan memecah globula-globula emulsi sehingga terbentuk tiga fasa yaitu minyak, air dan kanil. Penggunaan sari buah nanas yang mengandung crude enzim bromelin sebagai katalisator, dapat membantu reaksi biokimia, yaitu dalam reaksi pemecahan globula kanil. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode pengadukan dengan kecepatan putar 1300 rpm lebih baik dari pada metode enzimasi, dengan hasil yang dicapai sebanyak 16,33 ml/100 gram kelapa parut atau 455 ml kanil dan kadar asam laurat mencapai 39,12% terhadap keseluruhan asam lemak dalam VCO.