Universitas Indonesia Library >> UI - Tugas Akhir

Analisis karakterisasi CVO dan olive oil untuk bahan baku produk kosmetik di PT Mustika Ratu Tbk

Fini Khusnul Khotimah, author

Deskripsi Lengkap: https://lib.ui.ac.id/detail?id=20379966&lokasi=lokal

---

Abstrak

Olive oil merupakan minyak yang berasal dari daratan mediteranian yang banyak digunakan untuk kesehatan maupun kecantikan. VCO (Virgin coconut oil) berasal dari Indonesia. Kedua minyak tersebut dimanfaatkan sebagai bahan baku pada pembuatan HBL (hand body lotion), lipstick, pembersih muka, dan semua produk yang membutuhkan asam lemak sebagai bahan dasar ataupun bahan tambahan.
Perbedaan antara Olive oil dan VCO yaitu pada jenis asam lemaknya. Olive oil mempunyai asam lemak jenuh sedangkan VCO mempunyai asam lemak tak jenuh tunggal, yang pada proses pemanasan menyebabkan minyak mudah tengik karena ikatan rangkap yang mudah putus. Berbeda dengan asam lemak jenuh tunggal yang sudah dalam bentuk jenuh sehingga akan tetap stabil hingga pada suhu tertentu.
Minyak umumnya merupakan bahan yang tidak stabil, sehingga minyak sangat rentang terhadap perubahan fisika dan kimia. Maka sebelum semua bahan baku diproses menjadi sebuah produk jadi, bahan baku harus dilakukan pengujian organoleptik, kualitatif, dan kuantitatif. Pengujian organoleptik meliputi bentuk, warna, dan bau. Pada pengujian kualitatif meliputi viskositas, berat jenis, indeks bias, dan pH. Pengujian kuantitatif meliputi bilangan asam dan bilangan iod.
Dari analisis yang dilakukan, didapat dua sampel minyak zaitun yang melebihi standar yaitu nomor 11 dengan bilangan asam 1,051 dan nomor 22 dengan bilangan asam 1,031. Faktor-faktor yang mungkin menyebabkan tingginya bilangan asam melebihi standar adalah kandungan asam lemak bebas, dan banyaknya ikatan rangkap, sehingga mudah teroksidasi.
Pada pengujian sampel VCO, semua sampel VCO masuk dalam standar, kemungkinan karena pada proses pembuatan VCO tidak menggunakan proses pemanasan sehingga ikatan rangkap tidak mengalami pemutusan, sehingga VCO cukup stabil dalam penyimpanannya. Sampel emulgen B2 cukup stabil dalam masa penyimpanan karena sampel dalam bentuk padatan. Kegunaan dari emulgen B2 sebagai pengemulsi (emulgator) untuk menstabilkan emulsi minyak dan air pada saat proses pembuatan produk.